



przepisy.pl

Cannelloni z dynią, twarożkiem i szpinakiem



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- dynia - 500 gramów
- cebula - 1 sztuka
- Fix Spaghetti 4 sery z brokułami Knorr** - 1 opakowanie
- twarożek wiejski - 200 gramów
- mleko - 400 mililitrów
- parmezan tarty - 200 gramów
- żółtko - 2 sztuki
- orzechy laskowe - 50 gramów
- szpinak świeży - 250 gramów
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- margaryna - 40 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. W rondlu rozpuść margarynę i podsmaż posiekany czosnek i cebulę.
2. Dodaj pokruszone (niezbyt drobno) orzechy, szpinak i pokrojoną w kostkę dynię. Wszystko podsmaż minutę, aby szpinak nadal był świeży i zielony.
3. Przełóż składniki do miski, dodaj twarożek, połowę startego sera oraz żółtka. Wymieszaj farsz, ewentualnie dopraw.
4. Takim farszem nadziewaj surowy makaron cannelloni.
5. Mleko zagotuj z zawartością opakowania Fix Knorr. Następnie dodaj pozostały ser i wymieszaj, aż powstanie gładki sos.
6. Wylej niewielką ilość sosu na dno naczynia żaroodpornego i ułóż równo rurki makaronu. Zalej pozostałym sosem i piecz pod przykryciem z folii aluminiowej przez 20 minut w 180 °C. Następnie zdejmij folię i piecz kolejne 10 minut w 220 °C, aby wierzch zrobił się rumiany i chrupiący. Podawaj natychmiast po przygotowaniu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl