



przepisy.pl

# Cannelloni z farszem mięsnym

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 0.5 sztuk
- cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 3 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- pieczarki - 300 gramów
- sól - 1 szczypta
- mięso mielone wieprzowe - 600 gramów
- cytryna - 0.5 sztuk
- mleko - 1 szklanka
- ser żółty - 1 łyżka
- mąka - 1 łyżka
- masło - 1 łyżka
- czosnek ząbki - 1 sztuka
- curry - 1 szczypta
- sok pomidorowy - 1 szklanka
- oliwki - 5 sztuk
- cannelloni - 250 gramów
- różnokolorowa papryka - 3 sztuki

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

## Sposób przygotowania:

1. Posiekaj drobno cebulę, rozdrobnij czosnek, podsmaż je na łyżce oliwy, dodaj mięso mielone.
2. Pieczarki pokrój w plastry, a papryki w kostkę i dodaj do mięsa.
3. Rozpuść kostkę rosółową w połowie szklanki gorącej wody, uzyskany wywar podlej mięso na patelni, duś całość 15 minut.
4. Pod koniec duszenia dopraw całość solą i pieprzem, dodaj przecier pomidorowy. Powstałym farszem napełnij rurki cannelloni.
5. Wyciśnij sok z połowy cytryny. Przygotuj sos - na patelni rozpuść łyżkę masła, dodaj mąkę (cały czas mieszając), wlej szklankę mleka (nie dopuść do zważenia mleka), dodaj sok z cytryny, dopraw solą, pieprzem i curry.
6. Powstały sos wlej do żaroodpornego naczynia, ułóż na nim rurki makarony, całość polej sokiem pomidorowym tak, aby makaron pozostał przykryty, posyp żółtym serem
7. Piecz w nagrzanym do 180 stopni piekarniku przez 35 minut.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)