



przepisy.pl

Cannelloni z kremowym szpinakiem



60 minut



4 osoby



Łatwe

Składniki:

- świeży lub mrożony szpinak - 450 gramów
- Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr** - 1 opakowanie
- masło lub margaryna - 3 łyżki
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- pomidory pelati - 1 opakowanie
- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- cebula - 0.5 sztuk
- ser żółty - 100 gramów

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

Sposób przygotowania:

1. Mrożony szpinak rozmroź i odcisnij wodę. Świeży szpinak umyj i osusz.
2. Pokrój cebulę w kostkę, podsmaż, dodaj szpinak, śmietanę oraz Fix Makaron Kremowe 4 sery z mozzarellą Knorr.
3. Farszem nadziej surowe rurki makaronu cannelloni i ułóż je w żaroodpornym naczyniu.
4. Makaron polej zmiksowanymi pomidorami i śmietaną (50 ml). Po wierzchu posyp startym serem. Całość przykryj folią aluminiową.
5. Piecz w nagrzanym do 190 °C piekarniku przez 40 minut. 10 minut przed końcem usuń folię, aby makaron się zapiekł. Do tego przepisu dobrze jest użyć gęstej śmietany. Zmiksowane pomidory z puszki najlepiej zagotować z Fixem pikantne bolognese Knorr, który poprawi smak i gęstość sosu.

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