



Cannelloni z łososiem

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- świeży łosoś - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula - 2 sztuki
- śmietana - 200 mililitrów
- czarne oliwki - 100 gramów
- świeży szpinak - 100 gramów
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- mozzarella - 100 gramów
- oliwa - 2 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Rozgrzej piekarnik do 180 °C. Pokrój drobno cebulę. Podsmaż cebulę na 1 łyżce oliwy aż zmięknie. Dodaj śmietanę, żeby przygotować biały sos i doprowadź do wrzenia. Dopraw świeżo zmielonym pieprzem.
2. Pokrój oliwki. Pokrój łososa w paski, mniej więcej wielkości rurek cannelloni. Zawiń każdy kawałek łososa w liść szpinaku i umieść go w rurce cannelloni.
3. Podsmaż czosnek na 1 łyżce stołowej rozgrzanej oliwy aż zmięknie. Dodaj oliwki i gotuj przez 2 min. Dodaj 250 ml wody i Naturalnie smaczne - Lasagne. Poczekać, aż się zagotuje, zmniejsz ogień i gotuj przez 8 min.
4. Dodaj rurki makaronu do sosu i gotuj przez 10 min.
5. Rozprowadź biały sos na dnie żaroodpornego naczynia. Umieść rurki makaronu w naczyniu. Polej je czerwonym sosem i resztą białego.
6. Posyp je tartą mozzarellą i piecz przez około 25 min. Podawaj udekorowane świeżymi liśćmi bazylii.

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