



przepisy.pl

Cannelloni z mięsem i kaparami



Składniki:

- makaron cannelloni - 12 sztuk
- Fix Spaghetti Carbonara Knorr** - 1 opakowanie
- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 300 gramów
- Zasmażka błyskawiczna jasna Knorr**
- śmietana 18% - 3 łyżki
- Tymianek z Polski Knorr** - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- kapary - 2 łyżki
- starty ser żółty - 4 łyżki
- olej - 2 łyżki
- sól do smaku

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

 45 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Wrzuć cannelloni do wrzącej, osolonej wody i wyjmij po 3 minutach.
2. Ugotuj Fix Spaghetti Carbonara Knorr według podstawowego przepisu, ale bez dodatku szynki.
3. Podsmaż mięso mielone na małej ilości tłuszczu. Dodaj suszony tymianek i dopraw solą oraz pieprzem.
4. Dodaj śmietanę i zasmażkę Knorr. Wymieszaj całość i duś około 10 minut. Pod koniec dodaj kapary. Następnie odstaw do ostudzenia.
5. Nadziej makaronowe rurki przestudzoną mięsną masą i ułóż je w naczyniu do zapiekania.
6. Zalej cannelloni przygotowanym Fixem Knorr. Wstaw na 10 minut do piekarnika nagrzanego do 190 stopni.
7. Pod koniec zapiekania posyp potrawę tartym żółtym serem. Dopraw do smaku, jeśli uznasz, że jest to konieczne.

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