



przepisy.pl

Cannelloni z mozzarellą i suszonymi pomidorami



 50 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 500 gramów
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- suszone pomidory w zalewie - 100 gramów
- makaron cannelloni - 12 sztuk
- orzeszki pinii - 2 łyżki
- mozzarella - 2 sztuki
- tarta mozzarella - 100 gramów
- pomidory pelatti z puszki - 2 opakowania
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- szalotka - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 1 sztuka

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

Sposób przygotowania:

1. W garnku rozgrzej kilka łyżek oleju ze słoika z suszonych pomidorów, dodaj mielone mięso. Smaż, aż odparują wszystkie soki. Dodaj pomidory z puszki wymieszane z Knorr Naturalnie smaczne - nada on potrawie odpowiedniego smaku oraz odpowiedniej konsystencji. Mięсны farsz odstaw na bok, aby wystygł. Orzeszki upraż na rozgrzanej suchej patelni.
2. Do zimnego już mięsa dodaj orzeszki pinii, pokrojone w drobną kostkę suszone pomidory i mozzarellę.
3. Przygotuj sos pomidorowy. Na rozgrzanej oliwie zeszklij szalotkę i czosnek. Następnie dodaj pomidory i całość zagotuj. Zmniejsz ogień, gotuj 3 minuty. Dopraw do smaku i zmiksuj.
4. Dno naczynia żaroodpornego posmaruj kilkoma łyżkami sosu pomidorowego. Farszem napełnij rurki makaronu i ułóż je ściśle na dnie naczynia żaroodpornego. Polej sosem pomidorowym i kilkoma łyżkami śmietany. Całość oprósz tartą mozzarellą.
5. Naczynie przykryj folią aluminiową i wstaw do nagrzanego do 190 °C piekarnika na 30 minut.

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