



przepisy.pl

# Cannelloni z nadzieniem z dorsza

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- bułka tarta - 1 łyżka
- pomidory - 4 sztuki
- sól
- masło - 2 łyżki
- szczypiorek - 0.5 pęczków
- natka pietruszki - 0.5 pęczków
- pieprz biały
- oliwa
- koperek - 0.5 pęczków
- bazylia - 1 łyżeczka
- czosnek ząbki - 4 sztuki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka
- starty żółty ser - 100 gramów
- sos:
- tarty parmezan - 1 łyżka
- kremówka - 0.5 szklanek
- filety z dorsza - 700 gramów
- cannelloni rurki - 18 sztuk

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

## Sposób przygotowania:

1. Filety pokrój i zmiel.
2. Świeże zioła posiekaj i dodaj do masy rybnej razem z bułką tartą i parmezanem, wymieszaj. Przypraw sokiem z cytryny, solą i białym pieprzem.
3. Cannelloni gotuj 3 minuty w dużej ilości osolonej wody.
4. Nadziewaj masą rybną i układaj w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym.
5. Obrane pomidory pokrój w kostkę. Czosnek posiekaj.
6. Na rozgrzaną oliwę wrzuć pomidory i czosnek, duś 2 minuty, dolej śmietanę, dopraw solą, pieprzem i suszoną bazylią. Gotuj 4 minuty.
7. Gorącym sosem polej cannelloni i posyp serem. Zapiekaj 40 minut w 200 stopniach.

---

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)