



Cannelloni z serem feta

przepisy.pl



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron cannelloni - 12 sztuk
- Naturalnie smaczne Lasagne Knorr** - 1 opakowanie
- szpinak świeży, garstka - 3 sztuki
- ser feta - 100 gramów
- cebula - 2 sztuki
- bakłażan - 1 sztuka
- cukinia - 1 sztuka
- papryka czerwona - 1 sztuka
- śmietana 36% - 250 mililitrów
- bazylia
- ser żółty, starty - 4 łyżki
- oliwa - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. W rondlu przesmaż posiekaną jedną cebulę, wlej śmietanę i dopraw do smaku. Sos gotuj 3 minuty.
2. Bakłażana, cukinię oraz paprykę pokrój w drobną kostkę i przesmaż na rozgrzanej oliwie. Wlej 250 ml wody, dodaj Knorr Naturalnie smaczne - Lasagne, listki bazylii i zagotuj. Sos gotuj 5 minut. Gotowy sos wyłóż do żaroodpornego naczynia.
3. Drugą cebulę pokrój w kostkę i przesmaż na oliwie. Dodaj szpinak i smaż chwilę razem – na koniec dodaj pokruszony ser i wymieszaj.
4. Przygotowanym szpinakiem nafaszeruj makaron. Gotowe rurki ułóż w naczyniu na warzywnym sosie.
5. Całość zalej śmietanowym sosem i równomiernie posyp startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 180 °C piekarnika i zapiekaj przez 40 minut. Gotowe danie udekoruj listkami świeżej bazylii.

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