



Cannelloni z warzywami

przepisy.pl



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- por - 0.5 sztuk
- ryż biały w torebkach - 1 opakowanie
- mięso mielone, np. wołowo- wieprzowe - 300 dekagramów
- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- oliwa z oliwek - 1 szklanka
- ser żółty - 200 dekagramów
- sól - 1 szczypta
- pieprz - 1 szczypta
- papryka słodka - 1 łyżeczka

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

Sposób przygotowania:

1. 1.Rozdrobnione mięso mielone przyprawiamy solą, pieprzem, jeśli lubimy to nawet przyprawą do gyrosa, czerwoną papryką słodką, mieszamy wszystkie przyprawy wraz z mięsem.
2. 2.Tak doprawione mięso mielone wrzucamy na rozgrzaną patelnię, smażymy na oliwie z oliwek, aż się zarumieni.
3. 3.Jeżeli nie posiadamy w lodówce kompozycji warzyw, z pomocą nadchodzi gama mrożonych warzyw na patelnię. Wrzucamy je do rumiejącego się mięsa. W tak zwanym "międzyczasie" gotujemy woreczek białego ryżu.
4. 4.Wszystko mieszamy, doprawiamy do smaku. Dodajemy ryż do mięsa i warzyw, wrzucamy sporą ilość pietruszki - daje świetny aromat, poza tym, żelaza nigdy za wiele.
5. 5. Tak przygotowanym farszem nadziewamy makaron.
6. 6.Makaron z farszem układamy w naczyniu żaroodpornym, posypujemy orzechami włoskimi, drobniotko pokrojonymi.
7. 7.Zalewamy oliwą z oliwek i wkładamy do piekarnika na 15 minut przy 200 stopniach.
8. 8. Po 15 minutach wyjmujemy z piekarnika, zalewamy dowolnym sosem, w zależności od gustu, ja np. zalewam bolońskim. Posypujemy serem żółtym, jak na zdjęciu i wkładamy z powrotem do piekarnika na ok 20-30 minut.
9. 9. Podajemy z czym chcemy! SMACZNEGO :)

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