



przepisy.pl

# Cannelloni zapiekane pod beszamelem

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- jajko - 2 sztuki
- mleko - 6 łyżek
- ser żółty - 10 dekagramów
- bazylią - 1 szczypta
- czosnek ząbki - 2 sztuki
- szpinak mrożony - 1 opakowanie
- cannelloni - 1 opakowanie
- serek mascarpone - 2 opakowania
- sos beszamelowy - 1 szklanka

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

## Sposób przygotowania:

1. Na patelni roztop masło\*, włóż zamrożony jeszcze szpinak, duś na bardzo małym ogniu do całkowitego rozmrożenia.
2. Czosnek drobno posiekaj, dodaj do szpinaku. Dopraw bazylią i pieprzem.
3. Szpinak wymieszaj z serkiem macarpone i roztrzepanym jajkiem.
4. Powstałym farszem nadziewaj rurki cannelloni, ułóż je w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym.
5. Ser żółty zetrzyj na tarce o dużych oczkach. Potrawę zalej beszamelem i posyp serem.
6. Piecz w temperaturze 200 stopni przez 30-40 minut. \*Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

---

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)