



przepisy.pl

Cannelloni ze szpinakiem i serem feta



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- cannelloni - 12 sztuk
- szpinak mrożony - 600 gramów
- ser feta - 1 sztuka
- Fix Spaghetti Napoli Knorr** - 1 opakowanie
- bułka tarta - 2 łyżki
- żółtka - 2 sztuki
- oliwki - 100 gramów
- oliwa z oliwek - 30 mililitrów
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 szczypta
- woda - 800 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Szpinak rozmroź i odcedź. Następnie posiekaj i połącz z rozkruszonym serem feta.
2. Dodaj posiekane oliwki, żółtka i bułkę tartą. Dokładnie wymieszaj. Farsz powinien być dość ścisły.
3. Nadziewaj makaron farszem i układaj w naczyniu żaroodpornym wysmarowanym oliwą z oliwek.
4. Fix Knorr wymieszaj z 800 ml wody i zagotuj.
5. Przygotowanym sosem zalej cannelloni. Następnie przykryj folią aluminiową i piecz w piekarniku rozgrzanym do 160 °C przez 30 minut. Po upieczeniu posyp makaron oregano. Aby potrawa była jeszcze smaczniejsza, możesz posypać cannelloni dodatkowym serem, np. żółtym lub mozzarellą.

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