



przepisy.pl

# Farsz z serem i ziołami

 30 minut  6 osób  Średnie

## Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- pieprz
- jajko - 1 sztuka
- sól
- szczypiorek - 1 łyżka
- estragon - 2 łyżki
- ser ementaler - 150 gramów
- biały ser - 200 gramów
- cannelloni - 6 sztuk
- gotowany szpinak - 200 gramów

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

## Sposób przygotowania:

1. Biały ser wymieszaj ze szpinakiem, jajkiem, solą, pieprzem, połową ziół i połową tartego sera.
2. Tak przygotowaną masą nafaszeruj gotowane cannelloni.
3. Ułóż je w naczyniu do zapiekania, posyp resztą ziół zmieszanych z odrobina masła i tartym serem. Piecz około 20 minut.

---

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)