



# Mexico Cannelloni


przepisy.pl



## Składniki:

- cebula czerwona - 1 sztuka
- fasola czerwona puszka - 1 opakowanie
- mielone chilli - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- pulpa pomidorowa - 400 mililitrów
- cannelloni rurki - 1 opakowanie
- boczek - plasterki - 4 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka

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

 60 minut  4 osoby  Średnie

## Sposób przygotowania:

1. Podsmażyć cebulę, dodać mielone mięso, chwilę smażyć. Dodać paprykę i fasolę, oraz chilli, sól, pieprz, i kostkę czosnkową Knorr. Dusić ok. 10 minut. Wystudzony farsz nakładać do cannelloni i układać w naczyniu żaroodpornym.
2. W małym garnku zagotować pulpę pomidorową. Dodać szczyptę soli, cukru, pieprzu i oregano. Sosem zalać cannelloni, na wierzchu ułożyć boczek i zapiekać w piekarniku ok. 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)