



Mięsne cannelloni

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cannelloni rurki - 16 sztuk
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 250 mililitrów
- mięso mielone - 300 gramów
- koncentrat pomidorowy - 1 łyżka
- śmietana 36% - 350 mililitrów
- ser cheddar starty - 4 łyżki
- cebula - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- świeży tymianek gałązka - 1 sztuka
- świeży rozmaryn gałązka - 1 sztuka
- wino białe - 100 mililitrów
- oliwa - 2 łyżki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

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

Sposób przygotowania:

1. Cannelloni sparz kilka minut w osolonym wrzątku z dodatkiem oliwy. Odcedź.
2. Na patelni przesmaż połowę cebuli oraz posiekany czosnek. Dodaj koncentrat pomidorowy i wymieszaj. Następnie włóż mięso, wymieszaj i smaż kilka minut na mocnym ogniu.
3. Fix Knorr wymieszaj z 250 ml wody oraz oliwą. Wlej na patelnię z mięsem, zmniejsz ogień i gotuj 10 minut. Gotowy farsz wystudź.
4. Makaronowe rurki nadziewaj mięsnym farszem, używając do tego rękawa cukierniczego. Jeśli nie masz rękawa, możesz użyć worka foliowego z odciętym rogami.
5. W rondelku przesmaż pozostałą cebulę. Wlej wino i zredukuj jego objętość. Następnie dodaj śmietanę i gotuj kilka minut, aby sos nieco zgęstniał. Dopraw do smaku solą i pieprzem.
6. Na spód naczynia żaroodpornego wylej biały sos. Na sosie ułóż nafaszerowane rurki i posyp je startym serem. Naczynie wstaw do nagrzanego do 175 st. C piekarnika i zapiekaj 25 minut. Podawaj na ciepło.

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