



przepisy.pl

# Zapiekane cannelloni Toscana



 60 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- mięso mielone wieprzowe - 200 gramów
- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- Sos spaghetti toscana Knorr** - 1 opakowanie
- woda - 2 łyżki
- mozzarella - 2 sztuki
- Oregano z Turcji Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- sól do smaku - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- ser żółty cheddar - 60 gramów
- margaryna - 1 łyżka

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

## Sposób przygotowania:

1. W dużej misce wymieszaj mięso mielone z przyprawami, przeciśniętym przez praskę czosnkiem i dwiema łyżkami wody.
2. Mozzarellę odcedź, pokrój w kostkę i dodaj do mięsa. Wszystko dokładnie wymieszaj.
3. Nadziewaj surowe rurki makaronu cannelloni masą mięsną. Możesz użyć do tego rękawa cukierniczego lub torebki foliowej z odciętym rogami.
4. Naczynie żaroodporne wysmaruj margaryną i układaj napełnione rurki.
5. Cannelloni zalej dokładnie sosem Spaghetti Toscana Knorr.
6. Całość posyp startym serem, przykryj folią aluminiową i zapiekaj w temperaturze 160 °C przez 30 minut. Następnie zdejmij folię, zwiększ temperaturę do 180 °C i zapiekaj jeszcze 10 minut, aby ser ładnie się zarumienił.

---

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)