



przepisy.pl

Zapiekane cannelloni z cukinią



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- makaron cannelloni - 1 opakowanie
- Fix Spaghetti Bolognese Knorr** - 1 opakowanie
- cukinia - 4 sztuki
- woda - 300 mililitrów
- ser mozzarella - 1 sztuka
- ser ricotta - 250 gramów
- pomidor - 2 sztuki
- cebula dymka - 4 sztuki
- cytryna - 1 sztuka
- bazylija - 0.5 pęczków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Na patelni rozgrzej olej i smaż posiekaną dymkę przez 2 minuty, po czym dodaj cukinię startą na tarce o dużych oczkach wraz z posiekany czosnkiem.
2. Gdy cukinia zmięknie, zdejmij ją z ognia i wymieszaj z pokrojoną mozzarellą, ricottą i świeżo mielonym pieprzem.
3. Za pomocą łyżeczki wypełnij otrzymaną masą cannelloni. Zawartość opakowania Fix Knorr Spaghetti Bolognese rozpuść w 300 mililitrach zimnej wody, po czym zagotuj sos.
4. Pomidory pokrój w drobną kostkę i podsmaż na odrobinie oleju, po czym wymieszaj z sosem i duś przez 5 minut.
5. Połowę sosu przelej do żaroodpornego naczynia, przełóż cannelloni i zalej resztą sosu. Piecz w piekarniku w temperaturze 180 °C przez 40 minut. Podawaj z liśćmi bazylii.

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