

Cannelloni z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika meg47



Cannelloni wypełnione mięsnym farszem.

Czas przygotowania: 90 minut

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- cannelloni - 12 szt.
- chuda wołowina - 20 dag
- olej - 1 łyżka(i)
- pieczarki - 10 szt.
- cebula - 2 szt.
- sól -
- pieprz -
- parmezan - do posypania
- sos pomidorowy - 1 op.

Etapy przyrządzania:

1. Cebulę obrać, drobno posiekać, podsmażyć na oleju razem z umyętymi i pokrojonymi pieczarkami, przyprawić solą i pieprzem, dodać zmieloną wołowinę i smażyć razem jeszcze 5 minut.
2. Przygotowany farsz ostudzić, zmiksować, ponownie przyprawić, cannelloni wrzucić na osolony wrzątek, ugotować na miękko, ostrożnie wyjąć łyżką cedzakową, ułożyć pojedynczo na równej powierzchni.
3. Wystudzonym farszem wypełnić cannelloni, ułożyć na posmarowanej tłuszczem blaszce, posypać parmezanem, zapiec w piekarniku, podawać gorące z sosem pomidorowym.