

Cannelloni z mięsem



Autor: **smaczne**
Przepisów: **791** Ocena: **22231**



5-6 os. > 60 min średnie przystępne

Składniki:

- makaron cannelloni, 1 paczka
- mielona wołowina, 0,5 kg
- marchewka, 1
- cebula, 2
- ząbek czosnku, 2
- pietruszka, 1
- śmietana 18%, 3 łyżki
- sól
- pieprz
- listek laurowy, 1
- olej do smażenia
- zioła prowansalskie, 1 łyżka
- koncentrat pomidorowy, 1 łyżka
- puszka pomidorów obranych, 1
- tarty twarde ser, 15 dag
- masło, 1 łyżka

Sposób przygotowania:

- 1 Cebule drobno posiekać, czosnek przecisnąć przez praskę. Marchewkę i pietruszkę zetrzeć na grubej tarce jarzynowej. W rondlu na rozgrzanym oleju zeszklić połowę posiekanej cebuli i czosnek, dodać marchewkę i pietruszkę. Mięso usmażyć na patelni i przełożyć do rondla, dodać listek laurowy, rozkruszone zioła prowansalskie, koncentrat pomidorowy, przyprawić solą i pieprzem, dusić ok. 10 min, i zostawić do ostygnięcia. Po przestudzeniu do mięsa dodać śmietanę i połowę sera, wymieszać i nadziewać cannelloni, układać w wysmarowanej masłem formie do zapiekania. Na rozgrzanym oleju przesmażyć pozostała cebule, dodać pokrojone w kostkę pomidory wraz z zalewą, doprawić solą i pieprzem, dusić 5 min. Sosem połączyć cannelloni, posypać pozostałym serem i zapiekać w nagrzanym do 200 C piekarniku przez ok. 45 min.

Twoje notatki do przepisu: