

# Cannelloni z sosem mięsnym w pomidorach

Autor: **leopard28**Przepisów: **131** Ocena: **2503**

1-2 os.



30 min



średnie



przystępne



## Składniki:

- mięso mielone wołowe, 300 g
- pulpa pomidorowa, 100g
- cebula, 1
- bazylia, kilka liści
- czerwone wino, 1/2 szklanki
- beszamel
- jajka, 2
- parmezan starty, 100 g
- oliwa z oliwek
- sól, do smaku
- pieprz, do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Posiekaną cebulę udusić w kilku łyżkach oliwy, włożyć mięso, mieszając, równomiernie zrumienić. Podlać winem, poczekać, aż odparuje, posolić, dodać pieprz i pulpę pomidorową.
- 2 Dusić przez 30 minut, przed wyłączeniem dodać kilka liści bazylii. Kiedy ostygnie, wymieszać z jajkami i parmezanem.
- 3 Naczynie żaroodporne posmarować oliwą i napęścić rurki (suche z paczki) farszem. Ułożyć w naczyniu. Farsz najlepiej nakładać łyżeczką do makaronu na stojąco.
- 4 Na poukładane cannelloni rozprowadzić sos beszamelowy. Całość posypać parmezanem. Piec w temperaturze 180 C około pół godziny. Smacznego

## Twoje notatki do przepisu: