

Canneloni z sosem beszamelowym

Autor: **Paulin90**Przepisów: **4** Ocena: **123**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- makaron canneloni, opakowanie (250 g)
- mięso mielone, ok.1 kg lub więcej zawsze biorę na oko i czasami zostaje
- przyprawa do mięsa mielonego, 1-2 torebeczki zależy od upodobania
- masło, 4 łyżki stołowe
- mąka, 4 łyżki stołowe
- mleko, 2 szklanki
- gałka muszkatołowa, sol, pieprz, zależy od upodobania
- tłuszcz do wysmarowania blachy

Sposób przygotowania:

- 1 Mięso przyprawiamy wedle uznania. Następnie makaron (są to puste rurki) napelniamy farszem mięsnym i układamy na wysmarowanej tłuszczem blasze. Włączamy piekarnik i czekamy aż nagrzej się do temp 180-200 stopni. Przez ten czas należy zrobić sos beszamelowy. W garnku stopić masło. Gdy już się stopi wsypujemy mąkę i mieszamy, aż się dokładnie polacza. Gdy osiągnie konsystencję gładką wlewamy mleko. Mieszamy aż wszystko zgęstnieje i sos osiągnie gładką i kremową konsystencję. Wtedy doprawiamy wedle uznania podanymi przyprawami oczywiście mieszając. Gdy sos jest gotowy, polewamy canneloni i wstawiamy blachę do piekarnika na ok 20 minut. Smacznego !!!

Twoje notatki do przepisu: