

Kremowo-szpinakowe cannelloni

Autor: **Kaatarinaa**Przepisów: **24** Ocena: **241**

1-2 os.



60 min



Średnie



przystępne



Składniki:

- pierś z kurczaka, 1 szt
- makaron cannelloni, 10 szt
- szpinak, 300 g
- biały ser, pół kostki
- serek kremowy, 250 g
- czosnek, 1 ząbek
- masło, 2 łyżeczki
- bulion warzywny
- przyprawy: sól, pieprz, gałka muszkatołowa

Sposób przygotowania:

- 1 Na patelni rozgrzewamy masło, następnie wrzucamy pokrojone w kosteczkę pierś z kurczaka i smażymy. Dodajemy szpinak doprawiając czosnkiem, solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową. Na koniec dodajemy pokruszony biały ser i całość mieszamy. Czekamy, aż farsz trochę przestygnie.
- 2 W tym czasie przygotowujemy sos: ok 1,5 szklanki wody rozpuszczamy pół kostki bulionowej i serek fromage. Mieszamy wszystko trzepaczką do uzyskania jednolitej konsystencji. Faszujemy surowe rurki makaronu i układamy w posmarowanym oliwą lub masłem naczyniu żaroodpornym. Zalewamy cannelloni przygotowanym sosem, najlepiej całość posypać żółtym serem i zapiekać w piekarniku na 180 stopni ok 30 min. Makaron sam ugotuje się w sosie i będzie pysznie kremowy.

Twoje notatki do przepisu: