Plněné cannelloni

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- mleté vepřové maso 400 g
- drůbeží játra 200 g
- petrželka 1 snítka
- čerstvá bazalka 1 snítka
- česnek 4 stroužek
- sůl a pepř 1 špetka
- těstoviny cannelloni 400 g
- drcená rajčata 250 g
- oregano 1 snítka
- olivový olej 1 lžíce
- nastrouhaný parmazán 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Postup:

Do mísy dáme mleté maso, na drobné kousky játra, nasekanou petrželku a bazalku a dva prolisované česneky. osolíme, opepříme.
Cannelloni vaříme v osolené vodě do poloměkka, vyjmeme, necháme okapat. Mezitím dáme do kastrůlku drcená rajčata, najemno nasekané oregano, sůl, pepř a zbylý nasekaný česnek. Na mírném plameni vše prohřejeme a odstavíme.
Cannelloni naplnímemasovou směsí, dáme do olejem vymyzané zapékací formy, přelijeme rajčatovou omáčkou a přiklopíme. Pečeme asi 20 minut na 180.
Nakonec posypeme strohaným parmazánem a krátce zapečeme.