Plněné cannelloni

Kategorie: Pokrmy

Autor: kuchtik.honza

Suroviny

Porce: 4

- Cannelloni 1 balení
- Špenát 1 balení
- Vejce 1 ks
- Sýr Ricotta 1 kelímek
- Hovězí maso mleté 500 g
- Boloňská omáčka 1 sklenice
- Cibule 1 ks
- Česnek 5 stroužek
- Provensálské koření 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mozzarella 125 g
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Špenát připravíme klasicky na cibulce, ochutíme ho česnekem, zahustíme vejcem a necháme vystydnout. Potom ho promícháme s ricottou (případně s lučinou).

Nevařené cannelloni naplníme pomocí cukrářského pytlíku špenátovou směsí.Naplněné klademe těsně vedle sebe do zapékací mísy.

Na oleji osmažíme nakrájenou cibuli a přidáme maso.Orestujeme, přidáme boloňskou omáčku, osolíme, opepříme, přidáme provensálské koření a podusíme.

Směsí zalijeme těstoviny, zasypeme strouhaným sýrem a dáme zapéct. Pečeme asi 25 minut do zrůžovění sýra.