

Kanelony se sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

• **Na těsto**

- hladké mouky 180 g
- vejce 1 ks

• **Náplň**

- sýr rycotta 200 g
- vejce 1 ks
- strouhaný parmezán 2 lžíce

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

1. Z mouky a vajíčka vypracujeme těsto
2. Na pomoučeném vále ho vyválíme na tenčí plát
3. Z plátu pak vykrajujeme čtverce o velikosti 8x8 cm
4. Tyto čtverce uvaříme v mírně osolené vodě
5. Čerstvě uvařené těsto pak položíme na ubrousek a potíráme různými náplněmi, pak těsto zavineme do tvaru trubičky
6. Naplněné kanelony pak klademe na vymazaný plech nebo zapékací misku
7. Trubičky potřeme máslem, případně zasypeme nastrouhaným sýrem a zapečeme v předem vyhřáté troubě, na 170 °C, cca 15-20 minut.