

Cannelloni s masem a kapary

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny cannelloni 12 ks
- kapary 2 lžíce
- Knorr Inspirace Špagety Carbonara 1 balení
- mleté maso 300 g
- žlutý sýr 4 lžíce
- pepř 1 špetka
- hustá smetana 3 lžíce
- olej 2 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Vložte těstoviny cannelloni do vroucí, osolené vody a vytáhněte po 3 minutách.

Uvařte Knorr Inspirace Špagety Carbonara podle základního návodu, ale nepřidávejte šunku.

Smažte mleté maso na malém množství tuku, přisypejte sušený tymián a osolte a opepřete.

Přidejte smetanu a Jíšku Knorr. Vše promíchejte a nechte dusit 10 minut. Ke konci dušení přidejte kapary. Odstavte k vychladnutí.

Těstovinové trubičky naplňte vychlazenou masitou směsí a uložte je do nádoby pro zapékání.

Cannelloni zalijte připraveným Knorr Inspirace Špagety Carbonara. Vložte na 10 minut do trouby nahřáté na teplotu 190 stupňů.