

Plněné cannelloni

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- těstoviny "Cannelloni" 250 g
- šunka vcelku 200 g
- listový špenát 200 g
- drcených rajčat 1 plechovka
- polotučný tvaroh 250 g
- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- zeleninový bujón 1 kostka
- cherry rajčata 100 g
- olivový olej 1 ks
- bazalka, sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Itálie

Počet porcí: 2

Postup:

V hrnci si na oleji zesklivatíme najemno nakrájenou cibuli, přidáme listový špenát, prolisovaný česnek, podlijeme bujónem a necháme chvíli dusit. Pak přidáme na kostičky nakrájenou šunku, bazalku, osolíme a opeříme a povaříme. Odstavíme z plotny, aby směs vychladla. Poté vmícháme tvaroh.

Canelloni nevařené plníme tvarohovou směsí a pokládáme do zapékací mísy. Po naplnění všech ruliček je potřeme zbylou směsí, vlijeme drcená rajčata kolem dokola, přidáme na půl nakrájená

cherry rajčátka a ještě trochu podlijeme bujónem.
Dáme zapéct do trouby na 180 °C dokud těstoviny nezměknou.