

Cannelloni s mangoldem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mangold 500 g
- rajčata 500 g
- cibule 1 ks
- smetana 100 ml
- česnek 3 stroužek
- trocha soli a pepře 1 ks
- vejce 1 ks
- hladká mouka 1 lžíce
- smetanový sýr 200 g
- cannelloni 200 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Listy mangoldu předvaříme 2 minuty, stonky 5 minut a nakrájíme. Oloupaná rajčata rozkrájíme a dáme na pánev k cibuli. Zalijeme smetanou a 5 minut povaříme. Přidáme česnek, stonky mangoldu, sůl i pepř a rozmixujeme. Pokrájený mangold dáme do hrnce s trochou vody, zasypeme moukou a rozpustíme se sýrem. Přidáme vejce a chvilku provaříme.

Cannelloni plníme nádivkou, v pekáčku zalijeme rajčatovou omáčkou a pečeme 50 minut. Před koncem můžeme posypat sýrem.

