Špenátové cannelloni

Kategorie: Pokrmy

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 5

- Cibule 1 ks
- Česnek 3 stroužek
- Olivový olej 1 lžíce
- Mražený špenát 300 g
- Smetanový sýr 350 g
- Lučina 350 g
- Strouhaný parmazán 100 g
- Petrželka 2 lžíce
- Kopr 1 lžíce
- Čerstvá strouhanka 4 hrst
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Omáčka na těstoviny s česnekem 500 ml
- Lasagne 12 plátek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Troubu předehřejte na 180°C. Cibuli a česnek nasekejte najemno a obojí krátce osmahněte na olivovém oleji. Přidejte špenát, nechte ho zavadnout a míchejte, dokud se neodpaří veškerá voda. Počkejte, až špenát zchladne, a pak jej smíchejte se smetanovým sýrem, lučinou, polovinou parmazánu, nasekanou petrželkou a koprem, strouhankou, nakonec osolte a opepřete podle chuti.

2. čtvrtinu rajčatové omáčky dejte na dno zapékací mísy o rozměrech 20 x 30 cm. Lasagne mírně povařte, jednotlivé listy položte na pracovní plochu, na každý plát dejte kousek náplně, zarolujte ho a položte do mísy, spojem na dno. Navrch dejte zbylou rajčatovou omáčku, posypte zbylým parmazánem a pečte 25 - 30 minut.