

Cannelloni s mletým masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- olivový olej 4 lžíce
- cibule 1 ks
- česnek 5 stroužek
- cherry rajčátka 1 plechovka
- rajčatová šťáva 200 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- chilli paprička 1 ks
- vinný ocet 0.5 lžíce
- krupicový cukr 0.5 lžíce
- mleté hovězí maso 400 g
- šalotka 2 ks
- oregano 5 snítka
- strouhanka dle potřeby 1 ks
- rýžový papír 16 ks
- oregano na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji orestujeme 3 minuty kostičky cibule, pak vložíme 2 stroužky česneku a společně opékáme ještě minutu. Přidáme rajčata, rajčatovou šťávu, sůl, pepř, chilli papričku a vinný ocet. Pozvolna vaříme asi 15 minut. Nakonec omáčku dochutíme cukrem.

Maso, šalotky, zbylý česnek, sůl, pepř, 5 snítek oregana promícháme, popř. zahustíme strouhankou.

Papír namočíme po jednom do vody, hned jej vyjmeme a na jeho okraj položíme šištičku masa. Kraje přehneme a maso zarolujeme. Vaříme v páře asi 10 minut.