

Cannelloni s telecím masem a rajčaty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Těstoviny cannelloni 400 g
- Konzervovaná drcená rajčata 300 g
- Mozzarella na zapékání 250 g
- Mleté telecí maso 200 g
- Cibule 2 ks
- Ricotta 50 g
- Česnek 4 stroužek
- Olivový olej 1 ks
- Nasekané čerstvé oregáno 1 hrst
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a nadrobno nasekané dva stroužky česneku orestujeme na olivovém oleji. Přidáme je spolu s ricottou k telecímu masu, osolíme, opepříme, dochutíme nasekaným oreganem a dobře promícháme. Druhou oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a zbytek na plátky nakrájeného česneku orestujeme na oleji a zalijeme drcenými rajčaty. Omáčku 10 minut pomalu vaříme. Potom ji dochutíme solí a pepřem. Cannelloni naplníme připravenou masovou směsí, naskládáme je do olejem vytřené zapékací misky, zalijeme rajčatovou omáčkou a pokryjeme plátky mozzarellou. Vše vložíme do trouby vyhřáté na 175-180°C a zapékáme

asi 40 minut dozlatova.