

CANNELLONI S TVAROHOVÝM SÝREM, PECORINEM, RESTOVANÝMI HŘÍBKÝ A VEJCEM

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- **Suroviny na cannelloni**

- fariny 125 g
- semoly 125 g
- vejce 1 ks
- žloutek 120 g
- parmazán 15 g

- **Suroviny na náplň**

- riccota 300 g
- pecorita 50 g
- žloutek 2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- limetková kůra 1 ks

- **Suroviny na restované hříbky s vejcem**

- čerstvé hříby 300 g
- cibule 1 ks
- česnek 1 stroužek
- čerstvý tymián 1 lžice
- bílé víno 2 dl
- zeleninový vývar 2 dl
- máslo 80 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

- **Při podávání**

- zastřené vejce 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Itálie

Počet porcí: 4

Postup:

Cannelloni s tvarohovým sýrem, pecorinem, restovanými hříbký a vejcem

Vypracujeme kompaktní těsto, zabalíme do fólie a dáme na 1 hodinu odležet do lednice. Pomocí strojku na těstoviny nebo válečkem na těsto vyválíme tenké pláty a vykrajujeme čtverečky velikosti 10 x 10 cm. Vložíme do vařící vody na 10 sekund. Poté rozložíme na utěrku. Naplníme sýrovou náplní a srolujeme do malých závitků, dáme na plech a zalijeme máslem, posypeme parmezánem a pečeme v troubě na 200°C asi 15 minut.

Náplň

Smícháme dohromady a plníme do rozetřených cannellon a rolujeme.

Restované hříbky s vejcem

Hříbky nakrájíme na menší kousky a na olivovém oleji orestujeme dozlatova společně s najemno krájenou cibulí, česnekem a tymiánem. Zalijeme vínem, vývarem a svaříme na polovinu. Na zahuštění použijeme studené máslo, které po kouscích zamícháváme do houbové základy.