

Cannelloni plnené mäsom v paradajkovej omáčke

Potrebuje

- - 1 bal. cannelloni
- - 500g mleté bravčové mäso
- - 2-3 strúčiky cesnaku
- - 300g nastrúhaný syr Karička tehla
- - petržlenová vňať
- - Omáčka:
- - 250ml paradajky drvené
- - bazalka
- - cesnak
- - soľ
- - cukor

Postup

Syr Karička nastrúhame a rozdelíme na 2 časti. Mleté mäso orestujeme na troche oleja, pridáme popučený cesnak, 1/2 syra, vňaťku, dobre zamiešame a chvíľu restujeme až mäso zbelie. Podľa chuti osolíme a okoreníme. Cannelloni (cestovinové rúrky) plníme pomocou malej lyžičky vychladnutou mäsovou plnkou. Do zapekacej misky vylejeme drvené paradajky, pridáme bazalku, popučený cesnak, osolíme a zamiešame, dochutíme korením a štipkou cukru. Do omáčky vkladáme naplnené cannelloni, zakryjeme alobalom a dáme piecť na 180°C asi 45 minút. Potom odokryjeme, posypeme zvyškom syra a necháme zapiecť.

Tento recept nám posielala: Paulina z Myjavy
náročnosť: stredná
čas: 30 minút
porcie: 4