

Cannelloni z pieczarkami

data aktualizacji: 2020.07.03 autor: Beata Pierzchała



Składniki: 17 rurek makaronu cannelloni, 15 dag sera żółtego, 25 dag mięsa mielonego, 4 pieczarki, 1 cebula, 2 pomidory, 1 marchewka, przyprawa do gyrosa, sól, pieprz, majeranek, zioła prowansalskie, olej.

Przygotowanie: Mięso mielone posypać przyprawą do gyrosa i przesmażyć na oleju. Dodać pokrojoną w kostkę cebulę i chwilę smażyć razem. Dodać pieczarki i pomidory pokrojone w kostkę oraz marchewkę startą na tarce o dużych oczkach, dodać przyprawy, podlać wodą i dusić około 20 minut. Wystudzić.

W tym czasie cannelloni ugotować na półtwardo w osolonym wrzątku. Wyjąć i przestudzić. Cannelloni napełnić przygotowanym farszem i układać w wysmarowanym olejem naczyniu żaroodpornym. Całość posypać tartym serem. Zapiekać 25 minut.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/36060-cannelloni-z-pieczarkami>