Cannelloni z mięsem

Przepis dodany przez użytkownika WDK

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- bułka - 1 szt.
- marchew - 3 szt.
- cebula - 2 szt.
- mięso mielone - 50 dag
- jajko - 1 szt.
- papryka - 1/2 łyżeczka(i)
- cannelloni - 1 op.
- czosnek - 2
- oliwa - 3 łyżka(i)
- pomidor - 1 puszka(i)
- przyprawy mrożone ziola włoskie - 1 szt.
- bulion - 2 łyżeczka(i)
- masło - 1 łyżka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- mleko - 1 szkl.
- bulion mięsno-warzywny - 1 szkl.
- gałka muszkatołowa - 1 szt.
- ser gouda - 10 dag
- ser mozzarella - 12 dag
- sól, pieprz - 1 szt.

Etapy przyrządzania:

1. Bułkę namocz. Marchewki pokrój w kosteczkę, gotuj 5 min w osolonej wodzie, odcedź. Odciśniątą bułkę wymieszaj z 1 posiekaną cebulą, mięsem, jajkiem, papryką. Dopraw solą i pieprzem. Dodaj marchewkę. Farszem nadziej cannelloni. Resztę cebuli i czosnek zeszklij na oliwie. Dodaj ozdrobnione pomidory z zalewą. Przypraw ziołami, solą i pieprzem. Gotuj 5 min. Sos wlej do formy żaroodpornej. Ułóż cannelloni. Stop masło, oprósz mąką. Mieszając, podlej rosołem oraz mlekiem. Przypraw solą, pieprzem i muszkatem. Zagotuj, zalej cannelloni. Posyp startym serem gouda. Przykryj plasterkami mozzarelli.
Zapiekaj ok. 45 minut w temp. 200 st.

Uwagi:
Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.