Can Can Caneloni



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 pakovanje (10-15 kom)**suvih kanelona
- **1 puna kesa (oko 1,5 kg)**spanaca
- **1 šolja**iseckanih pecurki
- **3 češnjaka**iseckanog belog luka
- **20 g**putera
- **2 kašike**maslinovog lja

Fil za kanelone:

- **250 ml**milerama
- **1/4 šolje**izrendanog cedar sira
- **1/4 šolje**mleka
- **200 g**feta sira

Priprema

Pocni sa dinstanjem 3 češnjaka belog luka sa dobrim komadom putera i maslinovog ulja. Puter je meni ukusniji, ali ulje dodajem da puter ne bi izgoreo. Iseckaj pecurke na kocke i dodaj u tiganj. Dinstaj ovo koji minut i onda dodaj spanac do vrha tiganja, jer ce se on u kolicini zacas smanjiti. Kuvaj ovo nekoliko minuta. Sada možes posoliti i pobiberiti ako želiš.

Kada je spanac skuvan, iscedi tecnost i masnocu iz njega. Nema potrebe ovo raditi precizno sve dok je masa koja vam ostane dovoljno cvrsta. Iseci feta sir na sitne kocke, i dodaj u spanac. Takodje dodaj i polovinu

milerama i sve dobro promešaj. Smesa treba da bude kremasta ali dovoljno gusta da se lepi za kašiku.

Sada smesu kašicicom puni u kanelone, što je prilicno lako. Drugim krajem kašicice uguraj smesu dok kaneloni nisu puni. Tako napunjene kanelone stavi u sos od paradajza. Ja koristim moj domaci. Ne morate ih gurati u sos, jer ce oni sami po sebi malo potonuti. Jedino ako više volte da pasta bude meka, a ne hrskava na vrhu možete im malo pomoci.

Sos od sira za preliti. Uzmi preostali mileram i izrendani cedar sir. Ovo ce biti grudvasto tako da polako dodaj mleko mešajuci dok ne dobiješ gustu ali glatku masu. Prelij sada kanelone sosom. Ja volim da stavim na vrh i malo svežeg timijana. Posoli i pobiberi sveže mlevenim biberom. Peci u rerni na 200 stepeni Celzija oko 30 minuta. Da su skoro gotovi pokazace sos na vrhu koji ce se zarumeneti.

Savet

Ovaj recept je zaista vrlo jednostavan što ne znai da je manje ukusan. Priajui sa onima koji treba da znaju kanelone, spana za punjenje kanelona je izašao kao isti pobednik. Ostali predlozi su bili bundeva, i govedina. Ustvari šta želim da kažem je, oseajte se slobodno da u ovom delu eksperimentišete. Ono o emu treba da vodite rauna je sadržina koja mora biti takva da ostane u kanelonima.