

****Kaneloni****



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za fil:

- **500 g** mlevenog mesa
- **1** crni luk
- **1** jaje
- **50 g** parmezana
- **100 ml** kecapa
- **1 kašika** seckanog peršuna
- **1 kašica** soli
- **1/2 kašice** bibera
- **50 ml** maslinovog ulja

Za bešamel sos:

- **15 g** maslaca
- **15 g** brašna
- **200 ml** mleka
- **100 ml** kisele pavlake
- **100 g** kackavalja
- **1 kašica** soli

I još:

- **300 g** kackavalja
- **100 ml** kecapa
- **250 g** kanelona

- 50 ml maslinovog ulja

Priprema

Fil: Luk sitno iseckatati pa propržiti na zagrejanom ulju. Kada omekša dodati meso, pa kratko propržiti. Skloniti šerpu i dodati zacine, jaje, parmezan i kecap. Sos: Na zagrejanom maslacu propržiti brašno, pa dodati mleko. Kada provri mešati dok se ne zgusne. Skloniti šerpu i u sos dodati so, pavlaku i izrendan kackavalj. Tepsiju premazati sa uljem i reati kanelone punjene filom. Kanelone premazati kecapom, pa preko izrendati 150 g kackavalja. Na kraju preliti sa bešamel sosom i prekriti aluminijumskom folijom. Sa folijom peci 50 minuta na 200 C, skinuti foliju, pa izrendati ostatak kackavalja i vratiti u rernu na još 5 minuta da se sir istopi.

Savet