

Caneloni sa mladim sirom i spanacem



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **2 glavice**crnog luka
- **3 cen**abelog luka
- **1 kašika**maslaca
- **750 g**spanaca
- **200 g**edamer sira
- **2 kašike**prezli
- **2**jajeta
- **20**canelona
- **850 ml (1 konzerva)**usitnjenog paradajza
- **2 kašike**kisele pavlake
- **1 prstohvat**šecera
- **200 g**sira mladog
- **po potrebi**so
- biber

Priprema

Rernu zagrejte na 200 stepeni. Sitno naseckajte glavicu luka i 2 cena belog luka, propržite na maslacu da postanu staklasti. Dodajte očišćen spanac (ako je zamrznut, otopite ga na luku i belom luku) i propržite ga. Ocedite i naseckajte, zacinite solju, biberom. Umešajte prezle, 200 g mladog sira i jaja. Smesu stavite u poslasticarsku kesicu s velikim otvorom, napunite kanelone i poslažite ih u namašcenu vatrostalnu posudu. Na kockice isecite ostatak luka i belog luka, propržite ih na ulju, umešajte paradajz i kuvajte na laganoj vatri oko 5 minuta. Umešajte i pavlaku pa sos zacinite solju, biberom i šecerom. Prelijte kanelone, stavite ih u rernu i pecite oko 30 minuta. Tad ih pospite sa rendanim edamerom i zapecite još 5-10 minuta.

Savet

.