

Kanelone sa mesom i parmezanom



težina: **srednje**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **70 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **12 komada**kanelona
- **500 g**mlevenog mesa
- **1** paradajz
- **1 glavica**crnog luka
- **200 ml**neutralne pavlake za kuvanje
- **po ukusu**so
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**origano
- **po ukusu**aleva paprika
- **1/2 kesice**parmezana

Priprema

Izdinstati crni luk i mleveno meso. Dolivati malo vode, zacine po ukusu i 1 sitno iseckan paradajz...

Kad se meso izdinstava, ostaviti ga da se malko prohladi.

Zatim uzeti svaki kanelon uspravno i napuniti ga nadevom, da ne bude ni prepunjen niti prazan.

Poreati ih u posudu (ja sam koristila vatrostalnu), preliti sa umucenom neutralnom pavlakom i obicnom

kiselom. Preliti tako da se pokriju kaneloni. Ako nemate dovoljno tecnosti da prekrije, možete sipati i malo mleka.

Preko toga pospite zacine po ukusu i parmezan sir (da lep šmek).

Peci dok se tecnost ne ukuva i makaroni ne ispeku. Ja sam najpre pekla na najjacu temperaturu 220 stepeni, kasnije sam smanjivala.

Savet

Poslužiti uz hladnu paradajz salatu sa lukom. (paradajz je naveden da se ubaci u dinstanje, jer su mi prošli put od njega kanelone bile lagane i vazdušaste). Prijatno :)