

Kaneloni na moj nacin



težina: **srednje**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- po željikanelona
- 1 pakovanjerikota sira
- po željipesto sosa
- min 400 mlparadajz pelata ili paradajz sosa
- min 200 gmlevenog mesa
- po željiparmezana

Priprema

Skuvati kanelone u vodi taman toliko da malo omekšaju, nikako da se raskuvaju. Videti sliku dole.

Skuvati ragu sos od paradajz pelata i mlevenog mesa i njime puniti kanelone. Postupak videti na slici dole.

U ciniji pomešati po potrebi rikota sir sa pesto sosom (ja sam stavila 4 kašice pesta na 4 kašike rikota sira). Dobijenom smesom puniti ostatak kanelona.

Na kraju reati kanelone u pleh, pa ih preliti ostatkom oba sosa. Prvo pesto, pa onda paradajz sos.

Prelivene kanelone posuti parmezanom po želji i peci u prethodno zagrejanom rerni na 200 C dok se sir ne zapece, a i korica postane hrskava. Služiti toplo. Prijatno!

Savet

Ovaj recept nije esto na našoj trpezi, ali ga rado spremam za goste, jer zahteva dosta vremena da bi se pripremio....ali jednom napravljeno, isplati se truda ;)