Caneloni bolonjez



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**mljevene junetine (plecka)
- **1 glavica**crvenog luka
- **2 cena**bijelog luka
- **100 ml**paradajz sosa
- bosiljak
- so
- biber
- mediteranski zacin
- **malo**parmezana
- **50 g**gaude
- **1 pakovanje**ementalera u listicima
- **1 pakovanje (250 g)**canelona
- **500 ml** vrhnja za kuhanje

Priprema

Luk crveni i bijeli izdinstati. Dodati meso, zacine, sos, parmezan, list ementalera. Dinstati 15 minuta.

Puniti canelone. Poreati u tepsiju. Preliti vrhnjem u koje dodate 2 kašike brašna i zacinite ga po želji, posuti sirom (gauda), poredati listice ementalera, preliti sa malo paradajz sosa. Pokriti folijom. Peci na 200 stepeni 30 minuta, skinuti foliju pa zapeci još 15 minuta na 220 stepeni.

Savet

Sacekati malo da se prohladi i sve smazati ;)