

Mini kaneloni



Sastojci

Potrebno je:

- pakovanje makarona
- 500 g mljevenog svinjskog ili juneceg mesa
- pakovanje spanaca
- sos od paradajza
- 200 g kackavalja
- veka glavica crnog luka
- cen-dva belog luka
- brašno
- mleko
- so
- biber

Priprema

Dinstati luk i meso i na kraju dinstanja dodati spanac i sok od paradajza.

Kuvati makarone samo dva tri minuta, skuvati besamel sos pa sve sastojke sjediniti i sipati u pleh.

Narendati kackavalj odozgo i zapeci u rerni dvadesetak minuta.

Sluziti sa pavlakom.

Napomena: moze i bez spanaca ako neko nije ljubitelj.