

Kaneloni sa paradajz sokom



Sastojci

Potrebno je:

- kutija kanelona
- 0,5 kg mlevenog mesa
- 2 srednje glavice crnog luka
- oko 1 l soka od paradajza
- 200 g kackavalja
- suvi biljni zacin
- biber
- origano
- 1 ceo orašcic
- malo ulja za dinstanje

Priprema

Izdinstati luk na ulju, dodati meso i ostale zacine. Ohladiti i puniti najmanjom kašicicom kanelone (ne sabijati previše).

Reati u podmazan pleh i preliti sa sokom od paradajza da kaneloni ogreznu.

rekriti folijom i peci oko 30-40 minuta na 200 C.

Iskljuciti rernu, skinuti foliju, posuti narendanim (na krupno) kackavaljem i vratiti u rernu na 5 minuta. Prijatno!