

## *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 orašćic
- malo ulja za dinstanje

### **Priprema**

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

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

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

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