

Kaneloni (2)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**kanelona (ili svežih lazanja)
- **300 g**mlevenog juneceg mesa
- **1.glavica**crnog luka
- **po ukusu**soli i bibera i suvog biljnog zacina
- **1,5 dl**soka paradajza
- **po ukusu**majorana, origana ili bosiljka
- **6 listicadimlj**enog trapista
- **2 dl**pavlake za kuhanje
- **100 g**ackavalja
- **oko 600ml**bešamel sosa
- **maloulja**

Priprema

U tiganju propržiti meso i sitno iseckan crni luk. Kad meso promeni boju naliti paradajz i uz dodatak zacina krckati da tecnost uvri. Skinuti sa vatre. Puniti kanelone ovim nadevom. Ja sam koristila sveže lazanje koje sam prepolovila. Na svaki deo lazanje staviti kašiku fila, a na fil pola listica trapista. Urolati da se dobiju kaneloni.

iniju tanko premazati uljem pa sipati polovinu bešamel sosa u koji se doda 1 dl pavlake. Na sos poreati kanelone i to u jednom redu. Ako je ostalo nadeva sipati ga izmeu redova kanelona.

Preko kanelona sipati ostatak bešamela (recept objavljen ranije) i posuti sa polovinom izrendanog kackavalja.

Staviti u rernu da se zapeku na 200'C da porumene, oko 30-35 minuta.

Pecene izvaditi iz rerne.

Premazati ostatkom pavlake i posuti ostatak kackavalja. Vratiti u rerni na 5-6 minuta.

Izvaditi iz rerne i ostaviti da se prohlade desetak minuta.

Seci ih u komade željene velicine i poslužiti.

Savet

Klašik italijanske kuhinje uz koji najbolje ide aša vina.