

## **Kaneloni (2)**



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** kanelona (ili svežih lasanja)
- **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 listica** dimljenog trapista
- **2 dl** pavlake za kuvanje
- **100 g** kackavalja
- **oko 600 ml** 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 lasanje koje sam prepolovila. Na svaki deo lasanje 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.