

Cannelloni punjeni piletinom i šampinjonima



Sastojci

Potrebno je:

- 500 g pileceg belog mesa
- 400 g svežih šampinjona
- 80-100 g prazi luka
- 100 g kackavalja
- 30 g maslaca ili margarina
- 2 kašike brašna
- 400 ml mleka
- 10 palacinki
- malo ulja
- suvi biljni zacin
- prstohvat bosiljka
- miro?ije i ruzmarina
- mleveni biber
- so

Priprema

Smesu za palacinke napraviti na uobicajeni nacin. Ispeci 10 palacinki (precnik tiganja 24 cm).

Dok pecete palacinke, meso isecite na male kockice (ja sam na štapice, shvatila sam da su kockice bolje). Šampinjone operite i isecite na listove, izrendajte kackavalj, prazi luk isecite na male kolutove.

Ugrejte malo ulja ispržite meso, taman toliko da dobije malo rumenu boju, dodajte šampinjone. Kada ispari tecnost dodajte luk, zacin, biber po ukusu i ostale zacine, kada luk omekša sklonite sa vatre.

Pržite sve vreme na 3 od pocetka do kraja. Otopite maslac na 2 upržite brašno, polako dodajuci ugrejano mleko,

brzo i stalno mešajući napravite bešamel, posolite po ukusu.

Sklonite sa vatre, dodajte kackavalj i sjedinite. 6-7 kašika bešamela stavite u nadev i promešajte.

Na svaku palacinku stavite po kašiku nadeva i motajte kao "sarmu".

Pleh, vatrostalnu posudu premažite uljem, ređajte palacinke i prelijte preostalim bešamelom.

Peci na 200 C 10-ak minuta i još 10 na 170 C.