

Cannelloni



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno:

- **1 pakovanje testenine** Cannelloni
- **500 gm**levenog mesa
- **3 glavice**crnog luka
- **300 g**šampinjona
- **2 dl**belog vina
- **200 g**sosa od paradajza (za smesu)
- **po ukusu**biber
- **po ukusu**zacina
- **po ukusu**origano
- **200 g**sosa od paradajza (za preliv)
- **400 g**kackavaja (za preliv)

Priprema

Smesa za punjenje: Na malo ulja propržiti iseckani crni luk, dodati meso, iseckane precurke, vino i na kraju 200 grama paradajz sosa. Kada smesa bude pržena, dodati vegetu, biber i origano.

Priprema jela za pecenje: Podmazati tepsiju sa malo ulja, sipati 100 grama paradajz sosa, pa preko toga ravnomerno narendati 200 grama kackavalja. Na tako pripremljenu podlogu re?ati Cannellone, napunjene prethodno pripremljenom smesom. Pore?ane Cannellone prekriti sa preostalih 100 grama paradajz sosa i 200 grama narendanog kackavalja.

Peci na 200 stepeni oko 30-ak minuta. Prijatno!

Savet

Po želji, smesa za Cannellone se može spremati i sa pilećim mesom. Prosto, ovo je recept sa kojim do mile volje može da se eksperimentiše