

Canneloni se špenátem a kozím sýrem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

1523 kalorií , **0 g** cukrů , **115 g** tuků , **91 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/canneloni-se-spenatem-a-kozim-syrem>

Příprava

Postup je velmi jednoduchý: Cibuli a česnek nakrájíme najemno, sýr na kostičky. Česnek a cibuli opečeme na oleji dozlatova, přidáme špenát a necháme zavadnout. Smícháme se sýrem a rozmixujeme dohladka. Osolíme a opepříme. Pekáček vymažeme máslem. Cannelloni plníme špenátovou směsí a skládáme do pekáčku. Mleté maso opečeme, přidáme rajčata a oregano a touto směsí přelijeme cannelloni. Posypeme goudou a pečeme na 200 °C asi 45 minut.



Tip k receptu

Cannelloni jsou italské těstoviny, které mají tvar trubky – něco jako velké penne, které se plní masovou i zeleninovou směsí.

Ingredience

- ✓ 1 ks cibule
- ✓ 2-3 ks česneku
- ✓ 8 ks cannelloni
- ✓ 100 g špenátu
- ✓ 100 g kozího sýru
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 200 g vepřového mletého masa
- ✓ 150 g goudy
- ✓ 1 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 lžíce oregana
- ✓ 1 balení sterilovaných rajčat

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Zelenina, Hlavní chod

