

Caneloni

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

100 ml mléka

1 lžíce oleje

1 vejce

600 g vepřového mletého masa

1 žemle

2 lžíce hl. mouky

1 cibule

INGREDIENCE: 16 ks těstovin cannelonni

5 stroužků česneku

1 žloutek

ml. pepř

2 lžíce strouhanky

sůl

máslo na vymazání formy.

1 lžíce oregana

Postup

POSTUP PŘÍPRAVY: Do vroucí osolené vody dáme lžici oleje a vložíme těstoviny. Uvaříme je do poloměka, opatrně je vyjmeme, položíme na síto a necháme okapat. Žemli nakrájíme na kostičky a zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozšlehali vejce. Cibuli nasekáme velmi jemně a česnek prolisujeme. Do mísy vložíme mleté maso, přidáme žemli s vejcem, nasekanou cibuli s česnekem, přisypeme mouku a ochutíme oreganem, ml. pepřem a solí. Vše důkladně promícháme podle potřeby a zahustíme strouhankou. Masovou směs nandáme do sáčku bez tvořítka a opatrně naplníme těstoviny, zapékací mísu vymažeme máslem a vložíme naplněné těstoviny. Na povrchu je potřeme žloutkem a vložíme do trouby předehřáté na 200°C a upečeme dozlatova.