

Cannelloni plněné tvarohem

Kategorie: Těstoviny

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g netučného tvarohu

2 vejce

5 lžic parmezánu

1 cibule

sůl

bílý pepř

500 g brokolice

6 italských nudlových rolí cannelloni

1 lžice másla

1 lžice polohrubé mouky

0,37 l mléka

strouhaný muškátový oříšek

Postup

Tvaroh, vejce a dvě lžice parmezánu utřeme dohladka, vmícháme cibuli nakrájenou nadrobno. Osolíme a opeříme. Brokolici očistíme, opereme a rozebereme na růžičky. Ve vroucí osolené vodě je 5 minut blanšírujeme. Necháme okapat. Brokolici narovnáme do zapékací misky. Sáček s větší trubičkou naplníme tvarohem, kterým naplníme cannelloni. Ty poté rozložíme na brokolici. Na rozehřátém tuku zpěníme mouku. Za stálého míchání podlijeme mlékem, přivedeme k varu a asi 5 minut vaříme. Vmícháme zbylý parmazán. Omáčku ochutíme solí, pepřem, muškátovým oříškem a nalijeme ji na těstoviny s brokolicí. Zapékáme v předehřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/plyn stupeň 3). Podáváme horké přímo v zapékací míse.