

Cannelloni cu carne si brinza

Cannelloni cu carne si brinza

Ingrediente :

12 foi lasagna, 350 g carne tocata mixta, 200 g telemea, 200 ml smintina, 100 g cascaval ras, 1 ou, 1 ceapa, 1 catel usturoi, 4 linguri pesmet, 2 linguri bulion, piper

Preparare :

Se fierb pe rind foile de lasagna in apa cu sare, se trec prin apa rece si se lasa sa se scurga. Se framinta carnea tocata cu oul, bulionul de rosii, pesmetul, ceapa si usturoiul tocate fin. Se condimenteaza. Se aseaza o lingura de umplutura pe marginea ingusta a foii de lasagna si se ruleaza. Se aseaza, cu marginea pliata in jos, intr-o forma termorezistenta unsa cu unt. Se repeta si cu celelalte foi de lasagna. Se amesteca brinza cu smintina si se aseaza peste cannelloni. Se presara cascaval ras. Se coc la 180 grade Celsius 20-25 minute.