



## Canneloni po bolońsku

 smakujmy

Polecane na: [danie główne](#), [zapiekaniki](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

### Warto wiedzieć:

 0 min

 łatwy

 4 porcje

### Składniki:

makaron cannelloni - 1 opakowanie	suszone zioła (bazylia, oregano) - 1 łyżka
cebula - 1 szt.	mąka - 2 łyżka
czosnek - 1 ząbek	ser mozzarella - 15 dag
olej - 2 łyżka	sól - do smaku
mleko - 250 ml	pieprz - do smaku
mięso mielone - 50 dag	cukier - do smaku
przecier pomidorowy - 2 łyżka	parmezan - 5 dag
pomidory krojone - 1 opakowanie	

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę, czosnek obrać, pokroić w kostkę. Na patelni rozgrzać olej, podsmażyć na nim mięso. Dodać cebulę i czosnek. Doprawić solą i pieprzem. Dodać przecier pomidorowy i podsmażyć. Dodać pomidory, 125 ml wody i zioła. Zagotować i gotować pod przykryciem ok 10 min. Doprawić solą, pieprzem i cukrem.

**KROK 2:** Parmezan zetrzeć. Przygotować sos beszamelowy: masło rozpuścić, podsmażyć na nim mąkę. Od czasu do czasu podlewać mlekiem i 250 ml wody. Zagotować. Dodać parmezan (odłożyć 2 łyżki) i rozpuścić. Sos beszamelowy doprawić solą i pieprzem.

**KROK 3:** Piekarnik nagrzać do temp. 175 st. C. Na spód formy wylać trochę beszamelu. Canneloni nadziewać farszem i układać obok siebie w formie. Całość zalać beszamelem.

**KROK 4:** Mozarellę pokroić w cienkie plasy. Na wierzch ułożyć mozzarellę i posypać parmezanem. Piec ok 45 min.