Каннелони с фаршем и грибами под сливочным соусом

Добавил(а) Оля
03.08.10 03:05 - Последнее обновление 03.08.10 08:30

Продукты для рецепта

- Свинина - 0,5 кг.
- Шампиньоны - 300 гр.
- Каннелони - 250 гр.(1 пачка)
- Сливки - 300 мл., мука - 1 ст.л.

- Лук - 3 шт.
- Масло - 200 гр., сыр - 200 гр.
- Кабачок - 1 шт., помидоры - 4шт.
- Соль, перец, специи

Свинина

Мясо пропускаем через мясорубку, солим, перчим.

Грибы, лук

Шампиньоны и лук нарезаем кубиками.

Обжариваем на растительном масле до золотистого цвета.

Фарш

Фарш и грибы хорошо перемешиваем.

Каннелони

Фаршируем каннелони.

Сливочный соус

Масло растопить в сковороде, добавить 1 ст.л. муки, хорошо перемешать, посолить.

Выливаем сливки хорошо перемешиваем, что бы не было комочком. Нагреваем, пока соус не нач

Если соус получился густоватый, можно добавить немного воды или молока и хорошо перемеша

Кабачки

Кабачки нарезаем кольцами 0,8 см толщиной. Выкладываем на дно противня.

Помидоры

Помидоры нарезаем кольцами 0,5 см толщиной.

Выкладываем на кабачки.

Каннелони с фаршем под сливочным соусом

На помидоры выкладываем фаршированные каннелони.

Сливочный соус

Каннелони равномерно поливаем соусом.

Каннелони с фаршем и грибами под сливочным соусом

Сыр трём на средней тёрке.

Каннелони посыпаем сыром.

Запекаем в духовке, разогретой до 170 градусов, 35-40 минут .

Приятного аппетита!!!

{kunena_discuss:12}