

Каннеллони с куриным фаршем

Добавил(а) Оля

18.12.14 15:09 - Последнее обновление 18.12.14 15:54



Продукты

- Куриный фарш - 500 гр.
- Каннеллони - 16 шт.
- Молоко или сливки 10% - 350 мл., мука - 1,5 ст.л., масло сливочное - 100 гр., сыр - 50 гр.
- Соль, перец, специи по вкусу

Каннеллони с куриным фаршем

Добавил(а) Оля

18.12.14 15:09 - Последнее обновление 18.12.14 15:54



Куриный фарш солим, перчим, добавляем специи. Хорошо перемешиваем.

Фаршируем каннеллони.



Выкладываем в форму для запекания.

Каннеллони с куриным фаршем

Добавил(а) Оля

18.12.14 15:09 - Последнее обновление 18.12.14 15:54



Готовим соус. В молоко или сливки добавляем щепотку соли, 100 гр. растопленного сливочного м



Сыр трём на средней тёрке и выкладываем в соус. Перемешиваем.

Каннеллони с куриным фаршем

Добавил(а) Оля

18.12.14 15:09 - Последнее обновление 18.12.14 15:54



Поливаем каннеллони соусом и запекаем в разогретой до 180 градусов духовке 25-30 минут.



Каннеллони с куриным фаршем

Добавил(а) Оля

18.12.14 15:09 - Последнее обновление 18.12.14 15:54

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

{kunena_discuss:12}