

Canelloni z tuńczykiem

Przepis dodany przez użytkownika meg47

Smacznego :)

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

Potrzebne składniki:

- tuńczyk King Oscar rozdrobniony, w oleju - 2 puszka(i)
- makaron canelloni - 1 op.
- cebulki - 2 szt.
- czosnek - 1-2
- papryka (czerwona, żółta) - 2 szt.
- kukurydza - 1 puszka(i)
- żółty ser - 30 dag
- zioła (oregano, bazylija) -
- sól -
- pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Pokrojoną w kostkę cebulę podsmażyć na patelni wraz ze zmiażdżonym czosnkiem. Dodać tuńczyka King Oscar, paprykę pokrojoną w kostkę, kukurydzę, pieprz, sól i smażyć około 10 minut. Gotowy farsz pozostawić do ostygnięcia.
2. Makaron gotować w osolonej wodzie z dodatkiem oleju przez 5 minut.
3. Canelloni napęlnić farszem i układać w żaroodpornym naczyniu. Całość posypać tarym serem z dodatkiem ziół. Zapiekać pod przykryciem w nagrzanym do 180 stopni C piekarniku przez około 30 minut.

