



Канелони со спанаќ и урда

Овој рецепт е добитна комбинација – цевчиња канелони полнети со спанаќ и рикота, печени во богат сос од крем сирење и доматна пасата. Ајде да го направиме заедно!



Состојки:

- 200 грама спанаќ
- 600 грама рикота сирење или урда
- 22 цевчиња канелони
- 1 литар доматна пасата
- 200 грама крем сирење
- сол и бибер
- маслиново масло

Чекор 1

Земете 200 грама миен спанаќ и ситно исечкајте го. Потоа измешајте го во длабок сад со 600 грама рикота сирење. Зачинете со сол и бибер.

Чекор 2

Сега е на ред забавниот дел. Можеби ќе треба да повикате некого на помош.

Земете 22 цевчиња канелони и наполнете ги со филот од спанаќ и рикота. Изгледаат толку убаво кога зелено-белиот фил се надзира низ пастата.

Чекор 3

Стопете малку крем сирење во тава на среден оган и во тавата ставете ја и доматната пасата - измешајте за состојките да се спојат и рамномерно да се загреат, и спремни сме да го направиме јадењето.

Чекор 4

Ставете ги полнетите цевчиња во тавата - 11 цевчиња во два реда, вкупно 22.

Прелијте ги со богатиот кремост сос и одозгора нафрлете парченца спанаќ и рикота кои сигурно Ви останале на работната површина.

Чекор 5

Ставете ја тавата во рерна загреана на температура од 180 степени 30 минути.



Чекор 6

Извадете ја тавата и спремни сме за сервирање – 4 до 5 цевчиња по човек би требало да е доволно.

Совет

Ова јадење е исто така убаво и послужено студено наредниот ден.

Од овој рецепт би требало да добиете 6 порции, а ако не успеете да најдете канелони, можете да земете листови лазања и да ги завиткате со филот во средина.

Користени производи:



Тава за пржење



Ростер



Касерола

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk