

## **Cannelloni z mięsem - przepis Ewy Smiech**

### **Składniki**

1. - 10 rurek cannelloni
2. - 36 dag mięsa mielonego
3. - 1 cebula
4. - 1 koncentrat pomidorowy (30 g)
5. - 1 ząbek czosnku
6. - 2 szklanki wody
7. - 10 dag startego żółtego sera
8. - 1 jajko
9. - 1 łyżeczka przyprawy warzywnej
10. - 2 łyżki oleju

### **Sposób przyrządzenia:**

Mięso dokładnie wymieszać z bardzo drobno posiekaną cebulą, jajkiem, 1/2 łyżeczki przyprawy warzywnej. Jeśli mięso będzie rzadkie, można dodać bułki tartej.

Masą mięsną dokładnie wypełnić suche rurki makaronu. Gotowe ułożyć obok siebie na zimnej patelni Zeptera. Olej, 1/2 łyżeczki przyprawy warzywnej, koncentrat pomidorowy, czosnek zmiążdżony w prasce wymieszać z wodą i połączyć rurki makaronu z mięsem.

Przykryć pokrywą i dusić 20 min. Posypać żółtym serem i gotować jeszcze 5 - 10 minut, aż roztopi się ser.