



Канелони с кайма и маслини

Съставки

- 400 г канелони
- 400 г телешка кайма
- 500 г домати
- 1 глава лук
- 1 връзка свеж магданоз
- 200 г кашкавал
- 4 с.л. зехтин
- 200 г маслина
- 1 щипка черен пипер
- 2 щипки сол

Указания

1. Лукът се нарязва на ситни кубчета и се задушава до омекване в зехтина. След това към него се добавя каймата и се бърка и пържи, докато се раздроби. След малко се прибавя настърган домати, разбърква се и се добавят маслините, нарязани на колелца, ситно накълцан магданоз, черен пипер и сол на вкус.
2. С получената пълнка се пълнят суровите канелони, подреждат се в намаслена тавичка и се покриват с останалите рендосани домати. Важно е доматиеният сос да покрие канелоните, за да се сварят добре.
3. Пекат се около 40 минути при 180-200 градуса. Малко преди канелоните да станат готови, се поръсват с настърган кашкавал и отново се връщат в горещата фурна, за да се запекат.
4. Сервират се топли, но и охладени са великолепни на вкус.

70 мин.

4 порции

Въглехидрати	84.76 g
Енергия	1352.02 kcal
Мазнини	96.07 g
Протеин	47.5 g