



Очень вкусное и простое блюдо из мясного фарша с грибами с использованием макаронных изделий "Каннеллони".

Ингредиенты:

- каннеллони - 12 шт.
- мясной фарш - 200 г
- грибы (у меня шампиньоны) - 150 г
- сыр (в оригинале - Пармезан) - 150 г
- растительное масло - 2-3 ст.л.
- репчатый лук - 1 шт.
- соль, перец - по вкусу

для соуса "Бешамель":

- молоко - 1 л
- сливочное масло - 50 г
- мука - 2 ст.л.
- соль, перец - по вкусу
- мускатный орех

Приготовление:

Сначала лучше приготовить соус Бешамель.

На сковороде или в небольшой кастрюльке растопить сливочное масло.



Затем добавить муку, тщательно размешать и немного обжарить.



Влить теплое молоко, постоянно помешивая, чтобы не образовались комочки, довести соус до кипения, добавить соль, перец и мускатный орех по вкусу - соус готов.



Грибы нарезать пластинками.



Лук мелко нарезать.



Обжарить лук до прозрачности на растительном масле.



Добавить грибы.



Фарш можно использовать любой, у меня - свинина с говядиной.



Через пару минут - фарш, немного обжарить, тушить 5-10 минут.



Добавить 2-3 ст. л. соуса Бешамель и тертый сыр - примерно половину, а также соль и перец по вкусу.



Каннеллони отварить (если указано в инструкции на упаковке; есть такие, которые предварительно отваривать не нужно).

Полученным фаршем нафаршировать трубочки с помощью чайной ложки.

В форме для запекания залить слой соуса Бешамель (около 1/3 оставшегося соуса).



Выложить каннеллони,



снова смазать соусом,



посыпать половиной оставшегося сыра.

Сделать второй слой (если форма позволяет).



Повторить - соус и оставшийся сыр.



Выпекать каннеллони при температуре 180-190 градусов около 20 минут.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vtoryie}{loadposition new}