MANTARLI CANNELLONİ

www.miele.com.tr

16 Cannelloni
Dolgu malzemesi:
1 Soğan
150 gr. haşlanmış Jambon
350 gr. Champignons (Mantar)
2 yemek kaşığı Zeytinyağı
75 gr. Koyun Peyniri
100 gr. Mozzarella
150 gr. Taze Peynir
Tuz
Karabiber
300 ml Et suyu
100 gr. Krema (Schmand)
Üstünü kızartmak için:
100 gr. Gouda peynir, rendelenmiş

Soğan, jambon ve mantarları küçük küpler halinde doğrayın. Soğanı zeytinyağı ile tavada biraz döndürün, jambonu ilave edin ve kısa bir süre daha pişirin. Daha sonra mantarları ekleyin ve çıkan su buharlaşıncaya kadar pişirmeye devam edin.
Koyun peynirini ve Mozzarella'yı küçük küpler halinde doğrayın. Soğutulmuş mantar, jambon karışımına ekleyin ve taze peynirle iyice karıştırın ve tuz ve karabiberle tatlandırın.
Cannelloni'nin içini bu karışımla doldurunuz ve yağlanmış bir sufle kalıbına yerleştiriniz.
Et suyunu krema ile karıştırın ve sosu Cannelloni üzerine dökün. Üzerine peynir serpin ve sufleyi altın sarısı oluncaya kadar kızartın.

© lezzetler.com tarif no:124098 • adı:Mantarlı Cannelloni • gönderen:kurşun asker • indirme tarihi:28.04.2024 - 01:00