



Каннеллони с лососем и грибами



Ингредиенты

◦ Шампиньоны резаные	1 банка (400г)
◦ Каннеллони	1 упаковка
◦ Кинза	3 веточки
◦ Молоко	300 мл
◦ Морковь	2 шт.
◦ Сливки 22%	100 мл
◦ Лосось филе	500 г
◦ Лук	2 шт.
◦ Сыр	250 г
◦ Соль	по вкусу

Способ приготовления:



60 мин



4 порции



194 ккал

1. Морковь очистите, нарежьте тонкой соломкой.

2. Лосось, лук и морковь обжарьте вместе с измельченными грибами и приправьте любимыми приправами.

3. Нафаршируйте каннеллони начинкой и разложите в форму.

4. Залейте смесью молока и сливок, так чтобы чуть все покрыло.

5. Накройте фольгой и запекайте при 200 °С 30 минут. За 5 минут до готовности снимите фольгу посыпьте обильно тертым сыром. Подавайте, присыпав рубленой зеленью.



Совет

Сливки, если они слишком густые и жирные, стоит разводить молоком. Сливки 11 % жирности, например, этого не требуют.

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>