

קנלוני חצילים וגבינה בולגרית



רכיבים

- חבילה פרפקטו קנלוני - מהדורה
- גרם סלטי השף חציל על האש מוכן, או מתוצרת בית
- ביצה
- גרם גבינה צהובה מגוררת
- צנצנת רוטב עגבניות לפיצה
- קורט מלח

הכנה

1. מערבבים יחד את הגבינה הבולגרית עם סלט חצילים וביצה.
2. מחממים תנור ל-200 מעלות.
3. ממלאים את הקנלוני במילוי ומסדרים בתבנית חסינת אש.
4. יוצקים מעל הקנלוני את רוטב העגבניות ומפזרים למעלה גבינה צהובה.
5. אופים כ- 15 דקות. ומגישים חם.

30 דקות

4 servings 4