



רכיבים

- חבילה פרפקטו קנלוני - מהדורה
- חבילה גבינה בולגרית (של הסופר)
- חבילה גבינת חמד (250 גרם)
- שיני שום כתושות
- 1/4 4/1 זר שמיר קצוץ
- קורט גבינה צהובה
- מיכל שמנת מתוקה
- 1/2 2/1 כוס חלב

הכנה

1. לחתוך את גבינת החמד לקוביות קטנות ולערבב עם גבינת הכנען (שמתפוררת בקלות), למעוך טוב טוב.
2. לקצוץ שמיר ולהוסיף לתערובת הגבינות.
3. להוסיף 2.5 שיני שום כתוש.
4. להוסיף מלח ופלפל (מעט בשביל הטעם).
5. לערבב הכל טוב טוב ולהתחיל למלא את הקנלוני בתערובת.
6. בקערה אחרת יש לשפוך את מיכל השמנת המתוקה, ולהוסיף את 5.2 שיני השום הכתוש שנותרו ולהוסיף עוד שמיר קצוץ. לערבב טוב טוב.
7. כאשר סיימנו למלא את הקנלוני והתבנית מלאה יש לשפוך מעל את תערובת השמנת המתוקה. במידה ולא הכל מכוסה בתערובת יש להוסיף חלב או שמנת מתוקה נוספת עד שהכל מכוסה.
8. לפזר מעל גבינה צהובה מגוררת ולהכניס לתנור 180 מעלות חום ל-20 דקות מכוסה בנייר אלומיניום. *ניתן להמיר את הגבינה הצהובה במוצרלה מגוררת, לתשומת לבך, החלפת הרכיב יכולה לשנות את הערכים התזונתיים של המתכון.
9. להסיר את נייר האלומיניום ולאפות 10 דקות נוספות.

55 דקות

6 servings 6