

## קנלוני מנגולד וגבינות ברוטב רוזה קשקבל



### רכיבים

- גרם פרפקטו קנלוני - מהדורה
- חבילה סלק
- גרם גבינת פטה / בולגרית מכל הבא ליד - קוטג', מוצרלה, פרמזן, שמנת חמוצה - מה שיש בבית הולך.
- ביצה
- בצל
- עגבנייה
- שיני שום
- חבילה רסק עגבניות
- מיכל שמנת מתוקה
- גרם גבינת קשקבל
- לפי הטעם מלח
- לפי הטעם פלפל שחור
- לפי הטעם פלפל וכמון
- לפי הטעם פפריקה אדומה מתוקה

### הכנה

1. הכנת מלית הגבינות והמנגולד: חולטים את העלים 10 דקות במים רותחים, סוחטים וקוצצים דק.
2. מוסיפים את הגבינות, ככל העולה על רוחכם, לתערובת המנגולד.
3. מוסיפים ביצה אחת ותבלינים.
4. ממלאים כל צינור קנלוני בכפית או בשקית עם צנתר, ומניחים צינור ליד צינור בתבנית.
5. הכנת רוטב הרוזה: חולטים את העגבניות במים רותחים, מקלפים וחותכים אותן.
6. בינתיים מטגנים בצל.
7. מוסיפים לסיר הטיגון את העגבניות, שום ותבלינים: מלח, פלפל, פפריקה וכמון.
8. אחרי שהנוזלים מתאדים והגבינות נמסות לגמרי, מוסיפים כמה כפות רסק עגבניות ומעט מים.
9. כשהרוטב מבעבע, מוסיפים שמנת מתוקה או שמנת לבישול ומרתיחים שוב.
10. אחרי בעבוע נוסף מוסיפים לרוטב את הקשקבל חתוך לקוביות, עד שכולו נמס והרוטב מסמיך.
11. שופכים את הרוטב מעל הקנלוני שבתבנית ואופים ב-180 מעלות ל-40 דקות. בתיאבון!

90 דקות

4 servings 4