Blynelių Cannelloni

Ingredientai

- 3 Kiaušinių
- 500 g Pieno
- 250 g Miltų
- 400 g Maltos jautienos
- 300 g Maltos kiaulienos
- 1 Saliero
- 1 Svogūno
- 300 g MAGGI itališko stiliaus padažo
- 2 a.š Alyvuogių aliejaus
- 2 a.š Balzaminio acto
- 2 a.š Druskos
- 2 a.š Pipirų
- 100 g Sviesto
- 100 g Miltų
- 1000 g Pieno
- 1 a.š Muskato riešuto

Instrukcija

1. Dubenyje išplakti kiaušinius, supilti pieną, išmaišyti ir suberti miltus. Šluotelės pagalba viską gerai išmaišyti iki vientisos masės.

2. Blynus kepti įkaitintoje ir sviestu bei aliejumi (arba vienu iš jų) išteptoje keptuvėje ant vidutinės kaitros.

3. Svogūną ir salierą nulupti ir susmulkinti. Dėti kepti į įkaitintą keptuvę su alyvuogių aliejumi. Jiems suminkštėjus sudėti visą maltą mėsą ir maišant kepti, kad mėsa atsiskirtų. Apšlakstyti balzaminiu actu. Mėsai gerai apkepus supilti naturalų pomidorų padažą ir patroškinti ant silpnos kaitros. Gautu padažu gausiai įdaryti lietinius blynelius. Šalia mėsos padažo taip pat užpilti ir kelis šauktus bešamelio padažo. Blynelius suvynioti taip, kad būtų Cannelloni formos. Kraštus nupjauti, kad būtų lygi forma.

4. Prikaistuvyje išlydyti sviestą ir suberti miltus. Šluotele nuolat maišyti, kol gausis tirštos konsistencijos trupiniai. Supilti pieną ir šluotele nuolat gerai maišyti bei kaitinti iki vientisos blizgios bešamelio padažo konsistencijos. Įberti žiupsnelį druskos, muskato riešuto ir permaišyti.

5. Kepimo indo dugną ištepti keliais šaukštais bešamelio padažo. Išdėlioti įdarytus blynelius ir užpilti likusį bešamelio padažą ir tolygiai paskirstyti paviršiuje. Pabarstyti parmezano sūriu. Kepti iki 190°C įkaitintoje orkaitėje 10-15 minučių konvekciniu režimu.

60 Minutės

4 Porcijos

Angliavandeniai	99.78 g
Energija	1306.5 kcal
Riebalai	70.93 g
Baltymai	61.79 g