

Kaneloni po bolonjsko Natureta

V krop vrzite osem kanelonov (testenin), in medtem ko se kuhajo, pripravite bešamel. V kozici stalite 60 g masla in na njem prepražite 75 g moke. Zalijte z vročim mlekom, ki ste mu dodali začimbe, in hitro mešajte z metlico za stepanje, dokler ne dobite goste, pudinga podobne mase.

Počakajte, da se bešamel nekoliko ohladi in polovico zmešajte z omako Natureta Bolognese. S pripravljeno zmesjo napolnite kanelone (pri tem si lahko pomagata z dresirno vrečko) in jih postavite v pekač, katerega dno ste premazali z nekaj žlicami bešamela. Premažite jih s preostankom bešamela in nekaj žlicami Naturetine omake za pico, prekrijte z narezano mocarelo in pecite približno 20 minut pri temperaturi 220 °C.

Namig: za nadev lahko uporabite katero koli izmed odličnih omak Natureta, ki so pripravljene brez umetnih barvil in konzervansov, odlikujejo pa jih izbrane sestavine in bogati okusi.

Več receptov in namigov najdete na spletni strani www.natureta.si, pridružite pa se nam lahko tudi na <http://www.facebook.com/natureta>.

Pa dober tek!

