



# CANNELLONI Z SEREM FAVITA



### SKŁADNIKI

- 250 g makaronu cannelloni (duże rurki)
- **270 g sera Favita**
- **200 g 12-procentowej śmietany Polskiej**
- słoiczek suszonych pomidorów w oliwie
- garść zielonych oliwek
- pęczek koperku
- **100 g masła Polskiego**
- chili w płatkach
- sól
- pieprz
- kilka liści sałaty

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Makaron gotujemy w osolonym wrzątku według przepisu na opakowaniu, osączamy, studzimy.

Koperek płuczemy, siekamy. Suszone pomidory i oliwki odsączamy, drobno kroimy. **Favitę** rozcieramy ze **śmietaną**. Dodajemy połowę koperku, suszone pomidory, oliwki, doprawiamy płatkami chili, solą oraz pieprzem, mieszamy.

**Masło** topimy, częścią smarujemy naczynie do zapiekania. Makaron napełniamy farszem, układamy w formie, polewamy resztą **masła**. Pieczemy 10-15 min w piekarniku rozgrzanym do temperatury 180 st.

Sałatę myjemy, osuszamy. Cannelloni nakładamy na talerze wyścielone liśćmi sałaty. Posypujemy resztą koperku, oprószamy płatkami chili.