

קנלוני ממולאים בבשר עם רוטב אדום – גלילה פסטה / אלבז דינה

חבילת קנלוני

מילוי

1/2 ק"ג בשר טחון להוסיף

בצל גדול מגורר בפומפייה דקה

4 שיני שום כתושים

קוסברה ופטרוזיליה קצוצים דק.

1 כף פרורי לחם רגילים

50 גרם צנוברים

כפית כמון, כפית פלפל שחור, 1/2 כפית סודה לשתיה, כפית פפריקה, קורט מלח, קצת שמן ומעט מים.

לערבב/ללוש.

למלא את הקנלוני ולהניח בסיר.

רוטב:

לטגן בצל קצוץ דק, להוסיף 3-4 שיני שום

1 רסק עגבניות

עגבנייה גדולה מגורדת בפומפייה

1 כף פפריקה, כפית מלח

1/2 כפית פלפל שחור

1/2 2 כוסות מים לשפוך על הקנלוני ולבשל כחצי שעה 40 דקות, להרתיח ולהנמיך להבה.

להוסיף מים במידת הצורך.