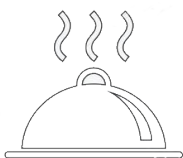


Каннеллони со слабосоленой семгой



0 ч 30 мин



4 порции



4 ингредиента

ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Калорийность:	334 Ккал
Белки:	29.6 грамм
Жиры:	23.0 грамм
Углеводы:	4.1 грамм

Ингредиенты

Категории: [Паста и пицца](#)

Ингредиент	Кол-во
Паста каннеллони	16 штук
Сливочное масло	по вкусу
Слабосоленая семга	300 г
Твердый сыр	200 г

Инструкция

1. Духовку разогреть до 200°C. Прямоугольную или небольшую круглую форму для запекания смазать сливочным маслом.
2. Каннеллони отварить в подсоленной воде до полуготовности (минуты две) и слегка остудить.
3. Филе семги нарезать на небольшие кусочки толщиной 1-2 см, вложить в трубочки, а поверх рыбы тонкие пластинки сыра.
4. Уложить в форму для запекания.
5. Оставшийся сыр натереть на терке и посыпать каннеллони сверху.
6. Запекать 10-15 минут до румяной корочки. Подавать горячим.