Каннелони с говядиной в томатном соусе

На 100 грамм:
Калорийность: **148.65 ккал.**
Белки: **13.99 г.**
Жиры: **9.13 г.**
Углеводы: **2.54 г.**

Страница рецепта: https://www.yournutrition.ru/recipes/kanneloni-s-govyadinoj-v-tomatnom-souse/

Ингредиенты:
- говяжья мякоть 400г перекрутить в фарш
- добавить мелко порубленную луковицу
- 1-2зубчика чеснока
- яйцо зелень по желанию и специи

Приготовление:
Перемешать.. маленькой ложечкой вложить в каннелони получившийся фарш (каннелони -это разновидность макаронных изделий , они в форме трубочек). Это количество фарша на 12 трубочек.
Обжарить 1крупную луковицу и 1крупную морковь(на тёрке).
Далее залить томатным соком (томатом или смесью томатной пасты и воды) 300мл..
Солим перчим.
Тушим под крышкой 5мин.
Выкладываем каннеллони в форму для запекания и сверху подливу...
Запекаем при 180град. 25мин.