

Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 11/11/2012 11:37

Ενας εύκολος και γρήγορος τρόπος να γεμίσω τα κανελόνια μου. Σε 10 λεπτά γεμίζω ένα ταψί του φούρνου δηλ. περισσότερο από 1,5 πακέτο κανελόνια χωρίς βράσιμο.

https://fbcdn-sphotos-d-a.akamaihd.net/hphotos-ak-prn1/35034_439594519429700_1865677849_n.jpg

=====

Απ:Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από Hlianna - 15/11/2012 13:34

https://fbcdn-photos-a.akamaihd.net/hphotos-ak-ash3/552226_441297112592774_1222620335_a.jpg

https://fbcdn-photos-a.akamaihd.net/hphotos-ak-prn1/559064_441297335926085_806505012_a.jpg

https://fbcdn-photos-a.akamaihd.net/hphotos-ak-ash4/407980_441297532592732_1326370969_a.jpg

https://fbcdn-photos-a.akamaihd.net/hphotos-ak-snc7/378412_441297959259356_831769365_a.jpg

Πώς γεμίζουμε εύκολα και γρήγορα τα κανελόνια μας

Ενας εύκολος τρόπος να γεμίσουμε τα κανελόνια μας με γέμιση κιμά ή κιμά κοτόπουλου ή σπανάκι (ψιλλνο) κ. ά. είναι να χρησιμοποιήσουμε μια σακούλα κατάψυξης, να τη γεμίσουμε με το μείγμα μας και μετά να κόψουμε τη μια γωνία και με αυτό το αυτοσχέδιο κορνέ, γεμίζουμε τα κανελόνια μας.

Προσέχουμε το άνοιγμα της σακούλας να μην είναι μεγαλύτερο από το άνοιγμα του κανελονιού.

Φροντίζουμε ο κιμάς μας να μην έχει σβόλους και γιαυτό όταν τον ψήνουμε, πατάμε με το πιρούνι ή το εργαλείο για το λιώσιμο της πατάτας, να σπάσουμε τους σβόλους.

Τα κανελόνια πρέπει να μπουν όρθια σε μια κατσαρόλα όχι πολύ μεγάλη, την οποία την στερεώνουμε υπο γωνία σε κάποιο μέρος, τα γεμίζουμε και πάλι με πλάγιο τρόπο και προσοχή τα μεταφέρουμε στο ταψί μας.

Μπορούμε επίσης να τα ψήσουμε και όρθια μέσα σε κατσαρόλα που μπαίνει στο φούρνο και να γίνουν ωραία και εμφανίσιμα.

=====

Απ:Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από vasiliki ver - 15/11/2012 14:06

Ωραίος και πολύ έξυπνος τρόπος Ηλιάννα !!

τώρα για την μεταφορά τους σε ταψί...και μιλάω για εμένα ΜΟΝΟ!δεν είμαι σίγουρη πως δεν θα μου αδειάσουν...:huh:

=====

Απ:Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 15/11/2012 17:55

Γι αυτό γραφω ότι βάζουμε την κατσαρόλα με κλίση 90ο για να τα πάρουμε και να μη μας αδειάσουν. Το μείγμα δεν είναι υδαρές, είναι αρκετά σφικτό και δεν τρέχει.....!lol!

=====

Απ:Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από ioankedi@protonmail.com - 21/07/2018 14:52

Πωπω καταπληκτικη ιδεα!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!Γιατι εγω ηθελα μια ωρα να γεμιζω και μας αρεσουν τοσο πολυ!

=====

Απ:Πώς γεμίζω εύκολα και γρήγορα κανελόνια

Δημοσιεύθηκε από Ηλιάννα - 24/07/2018 20:50

δοκιμασέ το και πες μας

=====