

Faszerowana kalarepka.



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13251**

   
3-4 os. > 60 min średnie tanie

Składniki:

- kalarepka 3 sztuki
- mięso mielone 40 dkg
- suszone pomidory 5 sztuk
- natka pietruszki, koperek
- jajko 1
- czosnek 2-3 ząbki
- marchew kilka małych
- majeranek łyżeczka
- sól, pieprz
- listek laurowy, ziele angielskie

Sposób przygotowania:

- 1 kalarepki obrać i wydrążyć, zostawiając półcentymetrowe ścianki
- 2 mięso przygotować tak jak na kotlety mielone, dodać do mięsa pokrojone drobno suszone pomidory, natkę pietruszki i koperek, dokładnie wymieszać i nadziać kalarepki
- 3 kalarepki włożyć do garnka, podlać bulionem wrzynym, wrzucić marchewki, przyprawy i gotować na wolnym ogniu do miękkości warzyw, kalarepki świetnie smakują z ziemniakami i sosem koperkowym

Twoje notatki do przepisu: