

# 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 wrzywnym, wrzucić marchewki, przyprawy gotować na wolnym ogniu do miękkości warzyw, kalarepki świetnie smakują z ziemniakami i sosem koperkowym



Twoje notatki do przepisu: