

Faszerowana kalarepka



Autor: **JemKorzonki**
Przepisów: 1 Ocena: 19



3-4 os.



30 min



średnie przystępne



Składniki:

- 4 kalarepki 200g kaszy gryczanej ser wędzony żółty, 15 dkg 2 marchewki 4 pieczarki pół cebuli
- 4 kalarepki, 200g kaszy gryczanej, ser wędzony żółty 15 dkg, 2 marchewki, 4 pieczarki, pół cebuli
- świeże oregano, szczypiorek, kolendra pieprz, zmielone suszone pomidory lub fit-up do makaronów Kamisu sól
- świeże oregano, szczypiorek, kolendra pieprz, zmielone suszone pomidory lub fit-up do makaronów Kamisu, sól

Sposób przygotowania:

- 1 Gotujemy kaszę gryczaną w lekko osolonej wodzie, tak żeby kasza była miękka ale mokra. Jeśli odparuje nam cała woda trzeba jej dolać. W przeciwnym razie po zapieczeniu kasza będzie niemiłosiernie sucha.
- 2 Kalarepki obieramy i gotujemy w całości ok. 15 minut, muszą być chrupkie. W tym czasie ścieramy marchewki, cebulę i pieczarki na grubej tarce i dusimy w rondelku z minimalną ilością wody ok 5 minut, dodajemy trochę sera, też startego na tarce, pieprz i zieleninę. Gdy ugotowane kalarepki przestygną, ścinamy im wierzch- na przykrywkę. Następnie drążymy, zostawiając ściankę grubości ok. centymetra. Ja to zrobiłam łyżeczką do robienia kulek. Było łatwo. W wydrążone kalarepki wkładamy farsz z marchewek i pieczarek, przykrywamy odkrojoną częścią.. Do naczynia do zapiekarek, lub dowolnego żaroodpornego, wykładamy kaszę gryczaną, posypujemy suszonymi pomidorami. Możemy tu też dodać środki kalarepek, posiekane oczywiście, drobniutko. Na kaszy układamy kalarepki i posypujemy wierzch resztą startego sera. Zapiekamy, aż ser się zrumieni. Przed podaniem posypujemy zieleniną i świeżo zmielonym pieprzem.. Ja miałam też kwiatki szczypiorku. Można też dodać po kawałeczku masła na każdą kalarepkę.

Twoje notatki do przepisu: