

Kalarepka faszerowana młodym groszkiem i serkiem



Autor: **Obserwator**
Przepisów: **963** Ocena: **18189**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie

Składniki:

- 4 małe kalarepki (po 150 g)
- sól
- pęczek dymnki
- 500 g młodego wyłuskanego groszku
- 3 gałązki mięty cytrynowej
- 2 łyżki masła
- 2 łyżki mąki pszennej
- 250 ml mleka
- 1 łyżka oliwy
- 100 g białego serka capresi puszystego
- pieprz
- sok z połowy cytryny
- gałka muszkatołowa
- żółtko

Sposób przygotowania:

- 1 Kalarepki obrałem, delikatne listki odciąłem, umyłem, odłożyłem. Gotowałem je 20 minut w osolonej wodzie. Dymki pokroiłem w cienkie krążki. Groszek opłukałem, osączyłem. Listki mięty i kalarepek drobno posiekałem. Wywar z gotowania kalarepek zachowałem. Kalarepy ostudziłem. W rondlu rozgrzałem masło klarowane, dodałem mąkę, lekko zasmażyłem. Zasmażkę rozprowadziłem mlekiem, oprószyłem mąką i wywarem z gotowania kalarepek (pół szklanki), doprowadziłem do wrzenia, gotowałem 15 minut na wolnym ogniu ciągle mieszając. Z kalarepek odciąłem górne części i ostrożnie wydrążyłem miąższ , który pokroiłem w kosteczkę. Na dużej patelni rozgrzałem oliwę , udusiłem na niej dymkę i groszek ok. 5 minut. Dodałem pokrojony miąższ z kalarepek, serek i miętę, wymieszałem. Doprawiłem solą i pieprzem. Sos przyprawiłem sokiem z cytryny, solą, pieprzem i szczyptą gałki. Dodałem posiekane listki kalarepki. Po chwili zdjąłem z kuchenki. Oddzieliłem białko od żółtka. Żółtko ubiłem trzepaczką i połączyłem z sosem. Napełniłem kalarepki masą groszkową .

Twoje notatki do przepisu: