
Kalarepa faszerowana groszkiem

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1253 razy.

1,50 kg kalarepy,
20 dag groszku zielonego,
łyżka masła,
2 łyżki tłuszczu (smalec),
pół szklanki śmietany,
łyżka mąki,
cukier,
koper,
sól,
2 jaja,
szklanka wywaru z włoszczyzny,
przyprawa do zup

Kalarepę obrać , wydrążyć od strony korzeni, następnie nieco obgotować . Groszek opłukać , posypać mąką i zalać śmietaną; dodać cukier i posiekany kaper, zagotować , a gdy przestygnie - wbić surowe jaja. Przygotowanym nadzieniem napełnić kalarepy. Włożyć do rondla, podlać wywarem, dodać trochę tłuszczu i dusić pod przykryciem. Podawać polane sosem koperkowym lub śmietanowym i z ziemniakami lub ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD