

---

# Kalarepa faszerowana grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1202 razy.

8 szt. kalarepy (średniej wielkości),  
40 dag grzybów,  
10 dag tłuszczu,  
cebula,  
bułka czerstwa,  
pół szklanki śmietany,  
łyżka mąki,  
przyprawa do zup,  
koper,  
pieprz,  
sól,  
2 jaja,  
szklanka wywaru z włoścзыzny

Kalarepę obrać , wydrążyć (od strony korzenia), a następnie lekko obgotować . Grzyby oczyścić , poszatковать , udusić z drobno posiekaną cebulą, posiekać , dodać pokrajaną w kostkę i usmażoną czerstwą bułkę i jaja; całość przyprawić do smaku. Przygotowanym nadzieniem nadziać ostudzoną kalarepę, włożyć do rondla, zalać wywarem z włoścзыzny i dusić pod przykryciem do miękkości. Następnie podprawić śmietaną i posypać koprem. Podawać z ziemniakami lub ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD