
Kalarepa faszerowana grzybami

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1218 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 włośczonej

Kalarepę obrać , wydrążyć (od strony korzenia), a następnie lekko obgotować . Grzyby oczyścić , poszatковать , uduzić 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 włośczonej i dusić pod przykryciem do miękkości. Następnie podprawić śmietaną i posypać koprem. Podawać z ziemniakami lub ryżem.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD