
NADZIEWANA KALAREPA

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1027 razy.

14-16 kalarep,
2 szklanki rosółu z kostki lub wywaru z jarzyn,
6 łyżek masła,
łyżka mąki,
szklanka ryżu lub kaszy jaglanej,
5 jaj,
łyżka tartej bułki,
zielenina,
cukier,
sól

Kalarepy obrać , wydrążyć środki i sparzyć wrzątkiem. Rozbić jaja, oddzielić żółtka od białek. Przygotować nadzienie. Ryż lub kaszę ugotować na sypko, z białek ubić pianę. Masło utrzeć , dodawać po jednym żółtku, wymieszać z pianą ubitą z białek, tartą bułką i delikatnie połączyć z ryżem. Dodać dużo siekanej zieleniny, trochę soli. Kalarepy napełnić nadzieniem, poukładać w garnku, podać rosółem i uduzić do miękkości. Przygotować zasmażkę z łyżki masła i mąki, dodać trochę karmelu dla koloru, osolić i osłodzić do smaku. Następnie zagotować . Podawać potrawę posypaną zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD