
Kalarepa nadziewana mięsem

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2530 razy.

8-10 kalarep,

25 dag mielonego mięsa,

kromka bułki,

jajko

sól, pieprz,

łyżka zieleniny,

6 dag tłuszczu,

2-3 pomidory,

1 łyżka mąki

Kalarepy obrać , skroić z wierzchu, wydrążyć łyżeczką dość twarde środki pozostawiając około centymetrowej grubości ścianki kalarepek. Mielone mięso wyrobić z namoczoną bułką, jajkiem, zieleniną i przyprawami do smaku. Napełnić kalarepy mięsem, ułożyć w płaskim szerokim rondlu, dodać połowę tłuszczu, wydrążone kawałki kalarepy podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości. Resztę tłuszczu stopić , wymieszać z mąką, podprawić sos wtedy, gdy kalarepa będzie miękka (po ok. 30 min). Do podprawionego sosu dodać obrane ze skórki, drobno pokrojone pomidory i tylko zagotować . Podawać posypaną zieleniną.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>