
Kalarepa faszerowana rakami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1743 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz.

4 duze kalarepy,

150 g szyjek rakowych,

2 lyzki tartej bulki,

3 lyzki smietany,

1 lyzka drobno pokrojonego koperku,

2 lyzki masla,

2 zoltka,

1 cytryna,

200 ml bulionu,

sol.

1. Kalarepki obrac, odciac gorna czesc na 3/4 wysokosci, wydrzyc, ugotowac.

2. Tarta bulke podsmażyc na masle. Dodac smietane, koperek, sok z cytryny, sol,

posiekane szyjki rakowe i zoltka, wymieszac, napelnic kalarepki. Zapiekac

20 min w temp. 180°C lub ugotowac w bulionie.

- Farsz mozna zrobic tez z obranych krewetek lub pokrojonej gotowanej ryby.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 29.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)