
Kalarepa nadziewana

Dodano: 2009-07-28 11:19:14

Zmodyfikowano: 0000-00-00 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 1178 razy.

Obrać młodą kalarepę, opłukać , zerznąć wierzch i wydrążyć główki okrągło dla wypełnienia farszem. Usiekać drobno wybraną miazgę, podsmażyć z masłem do miękkości, dodać drobno usiekanej pieczeni wołowego szpiku, tartej bułki, soli, dwa jaja, śmietany i zmieszać wszystko razem. Napełnić główki, nakryć każdą ściętym z niej wierzchem, włożyć w rondel, zalać bulionem lub wodą, włożyć masła, dusić na wolnym ogniu, aż będzie miękka i zostanie tylko masło. Osypać bułką i wydać na stół. Starą kalarepę można tak samo przyrządzić , tylko po wydrążeniu trzeba ją poprzednio ugotować i dopiero nałożyć farszem Można ją też gotować w ten sam sposób jak brukiew lub rzepę. Dobra kalarepa jest tylko młoda.

Nadesłała(a): MARJA ŚEŻAŃSKA "KUCHARZ POLSKI-1635 PRAKTYCZNYCH PRZEPISÓW"