

faszerowane kalarepki

DALYANH



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kalarepki	6 sztuk
pomidory	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepki oczyścić, odciąć liście. Ugotować w lekko osolonej wodzie; osączyć, ostudzić i wydrążyć środek. Pomidorki umyć, sparzyć i zdjąć skórkę, a następnie pokroić w małą kostkę. Wymieszać z rozdrobnioną wydrążoną ze środka częścią kalarepek.

Dodać pokrojoną papryczkę, liście bazylii. Przyprawić, skropić sokiem z cytryny i oliwą.

Sałatkę nałożyć do wydrążonych kalarepek.

Smacznego:)