

## faszerowane kalarepki

### DALYANH



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kalarepki</b>	6 sztuk
<b>pomidory</b>	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:)