

kalarepka z orzechami włoskimi

IZABELA28



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kalarepka	400 gram
cebula biała	1 szt.
olej	1 łyżka
sól	
Pieprz biały mielony Prymat	
kwaśna śmietana	1/2 szklanki
natka pietruszki	
orzechy włoskie	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepkę oczyścić, obrać, delikatne zielone łodygi odłożyć. Pokroić w słupki grubości 1 cm. Cebulę drobno posiekać i zeszklić na oleju. Dodać do niej pokrojoną kalarepkę i smażyć, aż będzie dokładnie pokryta olejem. Później przyprawić, zalać niewielką ilością wody i dusić pod przykryciem 5-8 minut, by pozostała krucha.

Drobno posiekać natkę pietruszki i łodyżki kalarepki, dodać do potrawy, wymieszać z kwaśną śmietaną i posypać orzechami włoskimi. Kalarepkę podawać z ziemniakami z natką pietruszki albo z ryżem.