

Nadziewana kalarepa

KRYSTYNA32



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepa	4 szt
mięso mielone	0,5 kg
pomidory	3 szt
sól	
ser żółty	10 (tarty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Z kalarepy wydrążyć środki. Wydrążone kalarepy obgotować. Środki z kalarepy posiekać i podsmażyć wraz z mięsem mielonym. Dodać pokrojone w kostkę pomidory. Farsz doprawić do smaku solą oraz pieprzem i przełożyć do wydrążonych środków. Kalarepy ułożyć w naczyniu żaroodpornym i zapiekać ok. 40 min. w temp. 170 stopni. Przed końcem zapiekania posypać startym serem.