

nadziewana kalarepka

SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepki	6 szt
marchewka	1 szt
cebula biała	1 szt
czosnek	1 ząbek
żółta papryka	1 szt
mięso mielone drobiowe	40 dag
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
pomidory krojone z puszki	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marchew, cebule i czosnek obieramy. Paprykę oczyszczamy. Warzywa kroimy w kosteczkę. Z kalarepek scinamy wierzchy, i drążymy. Środki siekamy. Wierzchy i wydrążone kalarepki gotujemy w posolonej wodzie. Na patelni mocno rozgrzewamy olej. Wrzucamy wszystkie rozdrobnione warzywa. Smazymy około 5 minut. Następnie dokładamy mięso mielone. Przyprawiamy solą pieprzem, i ziołami. Smazymy jeszcze 8-10 minut. Pomidory wraz z zalewą przekładamy do miseczki, rozgniatamy widelcem. Wlewamy na patelnię z mięsem i warzywami. Czekamy aż całość zawrze, po czym zmniejszamy płomień i gotujemy aż odparyje nadmiar płynu. Farz ponownie przyprawiamy. Napelniamy nim wydrążone kalarepki. Przykrywamy odciętymi wierzchami. Podajemy bezpośrednio po przygotowaniu, najlepiej z chrupiącą kajzerką lub kromką wiejskiego chleba