

Kalarepka duszona w smietanie



SYLWIA78



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

800g kalarepek

100 mln.smietany 30%

2 łyżki masła

1łyżka pokrojonego koperku

gałka muszkatałowa

sól

bulion 100 ml

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

kalarepki obrać opłukać i pokroić na cienkie plasterki. Listki pokroić na paseczki, cebulkę posiekać i podsmażyć na łyżce masła. Dodac kalarepkę buljon i smietane sol, gałkę i dusić wszystko przez 20 minut. Włożyć koperek i listki wymieszać i podawać