mloda kalarepa

AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Pączek kalarepki

łyżka masła

łyżka mąki

pęczek kopru

sól i cukier do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepkę obrać, umyć, pokroić w kostkę, zalać wrzątkiem, dodać połowę masła, sól i cukier do smaku. Gotować, aż będzie miękka. Z reszty mąki i masła zrobić białą zasmażkę, dodać do kalarepki i zagotować. Wsypać drobno posiekany koper i wymieszać. Podawać z młodymi ziemniakami i pieczenią wieprzową lub cielęcą.