

Kalarepki faszerowane



LUNA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kalarepka młoda	4-5 szt
mięso mielone wieprzowe	250 gr
olej	2 łyżki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	pół
jajko	1 szt
ser żółty	30 dkg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kalarepki oczyścić i wyłobić łyżką środki kalarepek.
wyjęte środki posiekać i odstawić. Kalarepki obgotować ok 10 min. Na oleju podsmażyć drobno posiekaną cebulę, dodać mięso i przyprawy i na koniec posiekaną kalarepkę ze środków i pokrojony w kostkę pomidor. Poddusić i odparować z nadmiaru płynu. Nadzienie wystudzić dodać jajko i wymieszać.. Nadziać kalarepki i ułożyć w brytwance .. posypać startym żółtym serem..
Zapieć ok 30 -35 min.
Podawać z sałatą i pomidorami.