

KALAREPKI FASZEROWANE

Wpisany przez Administrator
czwartek, 25 stycznia 2007 20:14 -

8 kalarepek, sól, tłuszcz do formy, żółty ser do posypania

FARSZ : 1/2 kg piersi z kurczaka, 1 szalotka, 10 dkg pieczarek, 3 małe marchewki, 20 dkg szparagów, 3 łyżki, 3/4 szklanki śmietany, 1 1/2 szklanki bulionu, sok z cytryny, sól, pieprz

Kalarepki obrać, umyć, obgotować 3-4 minuty , odcedzić. Gdy przestygną wydrążyć tak, żeby ścianki miały ok. 1 cm.

Mięso pokroić w kostkę i obsmażyć na oleju, doprawić solą i pieprzem, wyjąć z patelni.

Szalotkę posiekać, pieczarki oczyścić, pokroić w kostkę. Marchewki i szparagi oczyścić i pokroić w plasterki. Miąższ z kalarepek posiekać. Wszystkie warzywa podsmażyć na tłuszczu ze smażenia kurczaka. Wlać bulion, zagotować, dodać śmietanę i mięso. Całość dusić ok. 10 minut, doprawić solą, pieprzem i sokiem z cytryny.

Kalarepki nappełnić farszem, ułożyć w naczyniu żaroodpornym, posypać żółtym serem.

Piekarnik nagrzać do 200 stopni C, wstawić kalarepki, zapiekać ok. 20 minut.

Podawać z ziemniakami i surówkami

Przepis własny