



Tekst i zdjęcie: **iva78** - Kucharz (795)

### **Kalarepa nadziewana**

Przed podaniem usunąć nitkę i połączyć kalarepy topionym masłem.

#### **Składniki:**

- kalarepa, 9 szt.
- pieczeń cielęca, 10 dag
- bułka tarta, 3 dag
- jajka, 2 szt.
- śmietana, 3 dag
- sól, 1 szczypta
- rosół, 1 l
- masło, 2 dag

#### **Sposób przygotowania:**

Kalarepy obrać cienko, ścinać wierzchy na 1/3 wysokości, wydrążyć i miążgę posiekać. Dodać rozdrobnione mięso, tartą bułkę, jajo, wlać śmietanę i osolić. Wymieszać i nadziewać tym farszem kalarepki. Przykryć odciętymi przykrywkami, związać białą nicią, zalać podgrzany rosół i gotować. Przed podaniem usunąć nitkę i połączyć kalarepy topionym masłem.

