



Tekst i zdjęcie: **maQ** - Szef Kuchni (1180)

Kalarepa z pulpetami

Podawać z ziemniakami lub pieczywem i sałatką z pomidorów

Składniki:

- natka pietruszki, 1 szt.
- śmietana, 6 dag
- mąka , 1 dag
- mielona papryka, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta
- jajka, 1 szt.
- mielone mięso, 25 dag
- ryż , 3 dag
- tłuszcz, 2 dag
- kalarepa, 7 szt.

Sposób przygotowania:

Kalarepę opłukać, obrać i pokrajać w kostkę. Włożyć do rondla, wlać wrzącą wodę, dodać tłuszcz, osolić i gotować na silnym ogniu. Ryż opłukać w zimnej wodzie, odcedzić, włożyć do oddzielnego rondla, zalać zimną wodą, osolić i ugotować na pół-miękko. Mięso połączyć z ryżem i jajem, dodać przyprawy i wyrobić masę. Z masy uformować pulpety wielkości włoskich orzechów, włożyć je do rondla z na pół ugotowaną kalarepą i razem ugotować. Dodać mąkę rozmieszaną z dwiema łyżkami zimnej wody i zagotować, po czym dodać śmietanę. Potrawę posypać posiekanym koperkiem lub nacią pietruszki.

