



przepisy.pl

Duszone kalarepki

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- pieprz - 1 szczypta
- bułka tarta - 2 łyżki
- sól - 1 szczypta
- żółtka - 2 sztuki
- masło - 2 łyżki
- koperek - 0.5 pęczków
- sok z cytryny - 2 łyżki
- śmietana kremówka - 5 łyżek
- bulion warzywny - 0.5 szklanek
- kalarepa - 4 sztuki
- szyjki rakowe z zalewy - 10 dekagramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Z kalarepek odetnij wierzchy, wydrąż, gotuj około 10 minut w osolonym wrzątku.
2. Miąższ posiekaj i uduś na maśle*. Dodaj bułkę tartą, śmietanę, posiekany koperek, dopraw sokiem z cytryny, solą i pieprzem.
3. Szyjki rakowe pokrój na mniejsze kawałki, dodaj wraz z żółtkami do miąższu.
4. Gotowym farszem napełnij kalarepki. Przykryj odciętymi wierzchami, ustaw w szerokim rondlu, podlej bulionem i gotuj około 30 min na średnim ogniu. *Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl