



przepisy.pl

## Zapiekanka po włosku w kalarepie



60 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- Zapiekanka po włosku Knorr** - 1 opakowanie
- oliwa - 40 mililitrów
- cebula - 80 gramów
- śmietana 18% - 100 mililitrów
- kalarepa - 5 sztuk
- pomidory suszone - 100 gramów
- liście szpinaku - 70 gramów
- sól - 1 szczypta
- cukier - 1 szczypta
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- Mieszanka ziół i przypraw Włoska z suszonymi pomidorami Knorr** 0.5 łyżeczek
- jajo - 1 sztuka
- ser kozi sałatkowy - 100 gramów
- kwaśna śmietana - 80 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Do garnku dodaj oliwę i cebulę i przesmaż. Następnie dodaj saszetkę Zapiekankę po włosku i zalej ok. 250 ml wody, 100 ml śmietany i gotuj ok. 15 minut.
2. Na koniec dodaj pokrojone pomidory, szpinak oraz jajo i dobrze wymieszaj. Przypraw Przyprawą Włoską z suszonymi pomidorami Knorr i pieprzem. Na sam koniec dodaj pokruszony ser kozi i wymieszaj.
3. Kalarepę obierz i gotuj około 20-25 minut w wodzie z solą i cukrem. Po wyjęciu wystudź, zetnij czapeczkę i wydrąż delikatnie łyżką.
4. Kalarepy wypełnij farszem i zapiekaj około 30 minut w temperaturze 180 stopni.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)