

Kalarepka z serem i pomidorami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



przystawka

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kalarepki - 4 szt.
- pomidory - 50 dag
- cebula - 1 szt.
- bryndza - 10 dag
- kremówka - 10 dag
- rosół - 1/2 l
- sól pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Kalarepki cienko obrać i obgotować w osolonej wodzie. Ostudzić, ściąć wierzchy i wydrążyć. Mięsz drobno pokroić.

2. Pomidory naciąć na krzyż, spażyć, obrać i pokroić.



3. Cebulę pokroić



4. Bryndze wymieszać z kremówką. Połączyć, pokrojony miąższ kalarepki, cebulę, pomidory. Farsz doprawić solą i pieprzem. Masą napęlić kalarepki i ułożyć je w natłuszczonej żaroodpornej formie. Podlać rosółem i piec 30 min w temperaturze 200 C