



KALAREPKI NADZIEWANE MIĘSEM

Składniki:

- 8 średnich młodych i równych kalarepek
- 300 gram mielonej łopatki
- 2 jajka
- 2 ząbki czosnku
- sól, pieprz mielony, słodka mielona papryka (do smaku) do farszu
- 10 cm białej części z pora (dość grubej)
- 1 łyżeczka *przyprawy warzywnej Balviten*
- ½ kostki masła
- 100 gram serka topionego śmietankowego
- 2 łyżki drobno pokrojonego młodego koperku
- 1 szklanka wody

Wykonanie:

- kalarepkę dobrze opłukać, obciąć liście, ściąć górę (mniej więcej o grubości 1- 2 cm) i zostawić ją jako „kapelusze” do przykrycia
- pozostałą część kalarepek obrać delikatnie ze skórki i wewnątrz wydrążyć, tak, aby ścianki miały 1 cm grubości
- sporządzić farsz: do mięsa dodać sól, pieprz, paprykę, jajka, bardzo drobno pokrojonego pora oraz zmiądzony czosnek - wszystko dobrze wymieszać
- wydrążone kalarepki nappełnić farszem i przykryć kapeluszami
- w naczyniu żaroodpornym ułożyć kalarepki, podlać wodą wymieszaną z przyprawą, wrzucić masło oraz dodać części wydrążone z kalarepek, naczynie przykryć pokrywą
- włożyć do rozgrzanego piekarnika i piec w temperaturze 180°C około 50-60 minut, aż kalarepki będą miękkie
- jeżeli w trakcie pieczenia wyparuje woda, należy ją uzupełnić
- gdy kalarepki będą nadawały się do konsumpcji wyjąć naczynie z piekarnika, wybrać z niego ugotowane w sosie wydrążone części kalarepek, przełożyć do oddzielnego naczynia (wysokiego garnka), następnie zalać do naczynia cały sos z żaroodpornego naczynia i miksować blenderem, aż osiągnie konsystencję kremu
- krem rozgrzewać na wolnym ogniu i rozpuścić w nim serek śmietankowy
- dokładnie mieszać, aby krem serowy miał jednolitą konsystencję

Kalarepki wyjąć, ułożyć na półmisku, polać sosem serowym i posypać koperkiem.