Kalarepki nadziewane

Renixx

Polecane na: **danie główne, przystawki i przekąski**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- kalarepka młoda - 4 szt.
- kasza jęczmienna perłowa - 5 dag
- filet z kurczaka pieczony - 1 szt.
- cebula - kawałek
- pieczarki - 2-3 szt.
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- ser żółty - 4-5 dag
- pomidorki koktajlowe - 4 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- sos sojowy - do smaku
- natka pietruszki -

Dodatkowe info:

Kalarepki faszerowane to bardzo smaczne danie obiadowe lub przekąska.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kalarepki obrać i ugotować na pół miękko w osolonej wodzie. Ostudzić, odciąć górną część, wydrążyć miąższ. Upieczone mięso z kurczaka, 1/4 miąższu z kalarepki i pieczarki pokroić w kostkę. Kaszę perłową ugotować w osolonej wodzie.

KROK 2: Na rozgrzanej oliwie podsmażyć posiekaną cebulę i pieczarki. Następnie dodać kaszę, mięso posiekaną kalarepkę, smażyć przez kilka minut, ostudzić, połączyć z żółtym serem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać.

KROK 3: Wydrążone kalarepki ułożyć w naczyniu żaroodpornym, napełnić farszem, ozdobić pomidorkami koktajlowymi. Włożyć do nagrzanego piekarnika i zapiekać około 15-20 minut w temp 180 stopni. Przed podaniem posypać posiekaną natką pietruszki.