

Duszona kalarepka z szynką

Przepis dodany przez użytkownika Bajor1989



Tak przyrządzona kalarepka jest pyszna z omletem lub naleśnikami.

Czas przygotowania: 40 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Kalarepa - 4 duże
- Cebula - 1 szt.
- Szynka - 4 plastry
- Masło - 2 łyżka(i)
- Bulion z warzyw - 1/2 szkl.
- Śmietana - 1 szkl.
- Pęczek trybulu -
- Sól, Gałka muszkatałowa -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Kalarepki obrać, pokroić w grube plastry, potem w paski. Szynkę pokroić w drobną kostkę, a cebulę umyć i posiekać. W rondlu rozgrzać masło, dodać cebulę i szynkę, podsmażyć, przez cały czas mieszając. Następnie do szynki dodać kalarepkę, bulion, sól i gałkę, po czym zalać 5 łyżkami wody. Doprowadzić do wrzenia i gotować ok. 15 minut. Dodać śmietanę i gotować dalsze 2 minut. Listki trybuli umyć, posiekać, dodać do kalarepki i wymieszać.