

Faszerowana kalarepa z grillowanym chlebem pita

60—70 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Do nadziewanej kalarepy

4 szt	Kalarepa, średnia wielkość
3 łyżki	Szczypiorek, drobno posiekany
1 łyżka	Groszek, mrożony
8 łyżek	Serek wiejski
6 łyżek	Kasza Bulgur
180 ml	Woda
2 szt	Żółtka jaj
1 łyżeczka	Grill do Warzyw mieszanka przyprawowa
0.5 łyżeczki	Czosnek granulowany
1 młynek	Pieprz Kolorowy ziarnisty

Do chlebka

190 ml	Mleko, ciepłe
50 g	Masło
150 g	Mąka z ciecierzycy
150 g	Mąka orkiszowa
1 łyżeczka	Proszek do pieczenia
0.5 łyżeczki	Kolendra cała
1 łyżeczka	Sól Morska gruboziarnista jodowana

Przygotowanie

1. Rozpuść masło w ciepłym mleku. Dodaj pozostałe składniki na podpłomyki, zagnieć gładkie ciasto i odstaw na 15 minut.
2. Obierz kalarepę i odłóż skórkę na bok.
3. Wydrąż wnętrze kalarepy, aby powstały „miski z kalarepy”.
4. Gotuj kaszę bulgur w osolonej wodzie przez 10 minut, następnie przykryj i odstaw na bok.
5. Twarożek, dymkę, groszek, zioła i schłodzoną kaszę bulgur wymieszaj. Następnie wymieszaj z żółtkami.
6. Mieszanką napełnij wydrążone kalarepy.
7. Umieścić je w żaroodpornym naczyniu i piecz na grillu w temperaturze 180°C (356°F) przez 30 minut, aż będą złotobrązowe. W razie potrzeby nalej trochę wody na dno naczynia.
8. Pokrój ciasto na równe części i uformuj małe kulki. Spłaszcz je rękami. Umieść je na grillu na rozgrzanej płycie do grillowania lub kamieniu do pizzy i piecz z obu stron przez około 3 minuty.
9. Pokrój liście kalarepy w cienkie paski i użyj ich do dekoracji faszerowanej kalarepy przed podaniem.