



Faszerowana kalarepa z grillowanym chlebem pita

🕒 60–70 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozpuść masło w ciepłym mleku. Dodaj pozostałe składniki na podkłomyki, 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 Mieszaną napełnij wydrążone kalarepy.
- 7 Umieścić je w żaroodpornym naczyniu i piec 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 piec z obu stron przez około 3 minuty.
- 9 Pokrój liście kalarepy w cienkie paski i użyj ich do dekoracji faserowanej kalarepy przed podaniem.

Składniki - Ilość osób: 4

🔥 = Kotányi Produkty

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 przypraw
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

