

Kalarepa faszerowana szpinakiem i serem



Składniki

kalarepy
400 g - świeżego szpinaku
sól, biały pieprz
25 g - sera parmezan
100 g - sera ricotta lub
dobre odsączonego
chudego twarogu
żółtko
mały ząbek czosnku
sok z połówki cytryny

Opis wykonania

Dania wegetariańskie nie muszą być nudne! Oto przepis na kalarepę faszerowaną szpinakiem, serem ricotta i parmezanem.

Kalarepę obrać i włożyć do perforowanego pojemnika do gotowania, gotować na parze według przepisu. Zawsze należy wsunąć nieperforowany pojemnik gastronomiczny pod pojemnik perforowany. W międzyczasie szpinak umyć i wypłukać. Wyjąć ugotowaną na parze kalarepę i w perforowanym pojemniku do gotowania gotować lub na parze szpinak przez 3-4 minuty. Górną część kalarepy odciąć na wysokości jednej trzeciej. Każdą kalarepę wydrążyć za pomocą łyżeczki do kawy. Wycisnąć szpinak, grubo posiekać i wymieszać z serem ricotta, parmezanem, jajem i drobno posiekanym czosnkiem. Doprawić do smaku solą, pieprzem i sokiem z cytryny. Kalarepy napełnić farszem i nałożyć odkrojoną część. Gotować według przepisu w nieperforowanym pojemniku przez następne 10 minut. Sposób nastawiania: piekarnik parowy: gotowanie na parze w 100°C, kalarepa: 30 minut, szpinak: 3-4 minuty, faszerowana kalarepa: 10 minut. Wskazówka: do tego dobrze smakują pomidory koktajlowe: 250 g pomidorów przekroić na pół, poddusić z 2 dymkami w niewielkiej ilości oliwy, doprawić solą i pieprzem. Podawać do kalarepy przybrane listkami bazylii.