
SURÓWKA Z SELERÓW BULWIASTYCH

Dodano: 2010-01-01 17:16:04

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1122 razy.

40 dag selerów

2 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki lub liści selera naciowego

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

1/2 łyżki oliwy

sól

pieprz

Seler umyć szczotką, obrać cienko, opłukać , skropić sokiem cytrynowym. Utrzeć na tarce z dużymi otworami, posolić , skropić sokiem cytrynowym, wymieszać z oliwą i zieleniną. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do potraw z ryb i mięs.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD