
SELER BULWIASTY W SAŁATCE

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1154 razy.

40 dag selerów

1/2 łyżki oleju

sól

pieprz

3 łyżki umytej, posiekanej naci pietruszki

sok cytrynowy lub zaprawa cytrynowa

Selery umyć , szczotką, cienko obrać , opłukać , włożyć do rondla z wrzącą, osoloną wodą. Ugotować tak, by były jeszcze twarde. Ostudzić , pokrajać w kostkę, skropić olejem i sokiem cytrynowym. Przyprawić do smaku solą i pieprzem, wymieszać z posiekaną pietruszką. Podawać jako dodatek do potraw z mięs, ryb i jajek.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD