
SOS SELEROWY

Dodano: 2010-01-01 17:34:06

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1271 razy.

15 dag selera korzeniowego
1/4 szklanki śmietanki (9% tłuszczu)
2 łyżki umytych, posiekanych drobno listków selera naciowego
sól
pieprz

Seler umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać , włożyć do wrzącej, osolonej wody, ugotować do miękkości, przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać ze śmietanką, zagrzać , wymieszać z zieleniną. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać jako dodatek do potraw z ryb i jajek, a także do niektórych warzyw gotowanych, np. papryki.

Nadesła(a): Cartall - Książka Kucharska na CD