
SOS SELEROWO-CEBULOWY

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 777 razy.

10 dag selera korzeniowego

5 dag cebuli

1 łyżeczka oleju lub oliwy

sól

pieprz

Seler umyć , oczyścić , opłukać , pokrajać. Cebulę obrać , opłukać, pokrajać i razem z selerem włożyć do wrzącej osolonej wody (1/2 szklanki). Ugotować do miękkości. Zmiksować z dodatkiem oleju. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać na gorąco jako dodatek do potraw z ryb.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD