
Sos selerowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2041 razy.

15 dag selera,

1/4 szklanki śmietanki,

2 łyżki posiekanych listków selera,

sól, pieprz

Seler umyć , oczyścić , opłukać , pokroić , włożyć do wrzącej wody, ugotować do miękkości, przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać ze śmietanką, zagrzać , wymieszać z zieleniną. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać do ryb, warzyw i jajek.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>