

---

# Seler pikantny

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1899 razy.

3-4 średnie selery,

2 łyżki masła lub oleju,

wywar z warzyw,

jajo na twardo przetarte przez sito,

łyżeczka posiekanych kaparów,

2 łyżki posiekanego kwaszonego ogórka

łyżka masła,

łyżka mąki,

łyżka zieleniny

Wymyte selery obrać , pokroić w plasterki. Masło lub olej rozgrzać na patelni, włożyć selery, smażyć na średnim ogniu przez 5 min. Wlać tyle wywaru aby przykryć selery, gotować na dużym ogniu pod przykryciem do miękkości jarzynki. Dodać przetarte jajko, kapary i ogórek. Masło połączyć z mąką, dodawać do selerów po łyżce masy maślanej, mieszając za każdym razem. Dusić selery aż do zgęstnienia sosu często potrząsając patelnią. Przed zdjęciem z ognia posypać zieleniną.

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