# Seler po wiejsku

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 2023 razy.

3-4 selery,

2 pory,

2 łyżki smalcu,

2 łyżki masła,

cebula

łyżka mąki,

szklanka wody,

2-3 liście selera,

2 łodygi zielonej pietruszki,

liść laurowy,

sól,

posiekana zielenina

Pory opłukać pod bieżącą wodą, odciąć korzenie i ciemne liście, naciąć głęboko wzdłuż i dokładnie jeszcze raz wymyć , pokroić na plasterki. Selery wyszorować , obrać , pokroić w grubą kostkę. Smalec i masło rozgrzać w rondlu włożyć cebulę, często mieszając smażyć na złoty kolor na średnim ogniu. Wsypać pokrojone pory do rondla, posypać mąką, mieszając smażyć na małym ogniu przez 5 min. Wlać powoli wodę, stale mieszając doprowadzić do wrzenia. Listki selera, łodygi pietruszki i liść laurowy zawiązać białą nitką, włożyć do rondla z porami, dołożyć kostki selera, osolić , zamieszać . Dusić na małym ogniu pod przykryciem około 50 min lub do miękkości, usunąć związane przyprawy ziołowe. Seler posypać zieleniną. Podawać z frytkami lub fasolą.

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