
Selery au gratin

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2109 razy.

2 selery,

1 jajo,

10 dag tartego żółtego sera,

10 dag bułki tartej,

masło,

sól, pieprz

Sos:

1 łyżka masła,

1 łyżka mąki,

1 i 1/2 szklanki mleka,

sól, pieprz

Selery wymyć , obrać , opłukać , włożyć do wrzącej, osolonej wody i gotować przez 8-10 min. Odcedzić i pokroić na małe kawałki. Przygotować sos, lekko ostudzić , dodać roztrzepane jajo, wymieszać . Wymieszać ser z tartą bułką, dodać sól, pieprz. Ugotowany seler pokrojony w plasterki ułożyć warstwa na dnie wysmarowanego masłem naczynia, posypać serem i bułką tartą. Przekładać na przemian tak, aby ostatnia warstwa był ser z tartą bułką, polać sosem i stopionym, nie zrumienionym masłem, zapiec.

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