
Selery faszerowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1950 razy.

4 selery,

mleko,

15 dag pieczarek,

10 dag szynki,

tłuszcz

5 dag ketchupu,

8 dag sera żółtego,

zielenina,

sól, pieprz

Selery wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą z dodatkiem mleka, ugotować na półmiękko pod przykryciem. Następnie odcedzić, wystudzić, obrać, przekroić na pół, wydrążyć środki specjalną łyżeczką, pozostawiając dość grube ścianki. Pieczarki oczyścić, opłukać, drobno pokroić, usmażyć, połączyć z szynką pokrojoną w kostkę, posiekaną zieleniną i ketchupem, doprawić, napełnić selery, posypać startym serem, ułożyć w naczyniu wysmarowanym tłuszczem, zapiec.

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