
Selery panierowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1802 razy.

80 dag selerów,

tłuszcz,

2-3 jaja,

4 dag mąki,

bułka tarta,

mleko,

sól, pieprz

Selery wyszorować szczotką pod bieżącą wodą, obrać , opłukać , zalać wrzącą osoloną wodą z dodatkiem mleka, następnie odcedzić , osączyć , pokroić w plastry o grubości 1 cm posypać przyprawami i mąką, panierować w rozmąconych jajach i bułce tartej. Kłaść na silnie rozgrzany tłuszcz zrumienić z obu stron, potem dosmażyć na małym ogniu.

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