
Kotlety z selera 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2203 razy.

duży seler

5 dag suszonych grzybów

2 jajka

cebula

sól pieprz

bułka tarta

olej

Seler ugotować na półtwardo. Obrać , pokroić w krążki, oprószyć solą i pieprzem. Posiekaną cebulę podsmażyć na łyżce oleju, dodać ugotowane, zmielone grzyby. Doprawić solą i pieprzem. Wymieszać z jajkiem i łyżką bułki tartej. Masę grzybową nakładać między 2 krążki selera. Panierować w jajku i bułce tartej. Usmażyć na oleju.