
Kotlety z selera panierowane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2076 razy.

Dwie duże bulwy selera myjemy obieramy i kroimy w plastry grubości 1 cm. Dusimy krótko w małej ilości wody. Obgotowane i osączone z wody plastry skrapiamy sokiem z cytryny. następnie maczamy w mące, rozbitym i osolonym jajku i w bułce tartej.

Smażymy na margarynie lub maśle na intensywny rumiany kolor.