
Kotlety z selera w cieście naleśnikowym

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2120 razy.

Przygotowane jak w poprzednim przepisie (panierowane) plastry selera, lecz ugotowane prawie do miękkości, maczamy w gęstym cieście naleśnikowym i smażyjemy na maśle, margarynie, a nawet oliwie z oliwek.

CIASTO NALEŚNIKOWE

12-13 dag mąki, całe jajko, stołowa łyżka oliwy, sól do smaku, jasnego piwa około 1/2 szklanki. Z tych składników przyrządzamy tak gęste ciasto, aby nie spływało z plastrów selera.

"Twój Styl"