
Seler naciowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4898 razy.

Seler naciowy w odróżnieniu od selera korzennego w Polsce jest mało znany. Ostatnio w wielu sklepach można dostać także tą odmianę selera. Jego częścią jadalną jest zielona nać oraz gruba łodyga. Seler naciowy zawiera dużo soli mineralnych, witamin. Jego smak niczym nie przypomina zwykłego selera. Jest ostry i pikantny. Ma także charakterystyczny zapach. Najpopularniejszy jest w USA, w Europie jedzą go głównie Francuzi i Anglicy. From: NN

Moge go wcinac ale nie sam, tylko z jakims dip. Najlepiej blue cheese. Pycha.

Niektórzy lubia z masłem orzeszkowym, ja tego masła (?) nie lubie więc polecam jako zakaske: male, mlode marchewki, lub duza marchew pokrojona w pasemka, seler (nac) pokrojone w kawalki, kawalki surowego kalafiora, malutkie pomidorki, i co tam jeszcze z surowych warzyw znajdziesz (moga tez byc marynowane oliwki), poukladac ladnie na polmisku (co drugi kolor zielony) w srodek postwic mala miseczke z dip (ja polecam blue cheese ale moze byc cokolwiek na kwasnej smietance), podawac zaraz jak goscie przyjada, beda zajeci tym jak nie wiem co.

Mozna go pokroic w male palki i podawac z tak samo pokrojona marchwka, malymi czastkami kalafiora, malymi pomidorkami, ladnie pokrojona mala swieza papryka, ladnie poukladane na talerzu.

Maczac w ulubionym "dipie" (najlepiej blue cheese z duzymi kawalkami), a jak na boku dodasz skrzydelka zrobione na ostro tzw. "buffalo wings" to masz super zakaske.

<eva>

From: evajp@aol.com (Evajp)

Mozna go pokroic na kawalki, ugotowac i podawac jak np. kalafior z maslem i tarta bulka...

Mozna w niego napchac, w te zaglebienie, filadelfia serka zmieszanego z ostrą papryką, i pokroic go na , 1.5-2 cm kawalki... podawac jako przystawke do piwa....

mozna zrobic salatke z kurczaka z selerem..seler nada jej chrupkosci.... Mozna ugotowac gulasz z malymi cebulkami, marchewka i selerem...Mozliwosci jest wiele..

F.

From: "Feliks" <feliks@prodigy.net>