
Zupa z selera naciowego

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2919 razy.

- * Pokroić selera w talarki, zarówno listki jak i łodygę.
- * Pokroić także włoszczyznę oraz paprykę. Selera powinno być więcej niż innych warzyw.
- * Wszystko razem zagotować w wodzie z dodatkiem vegety.
- * Dodać pieprz cayenne oraz odrobinę sosu sojowego.
- * Warzywa gotować tak, aby nie były rozgotowane.
- * Podawać z koperkiem i grzankami.