
Seler naciowy w cieście

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2744 razy.

- * Wymyte łodygi selera pokroić na kawałki długości ok. 8 cm. Następnie osolić je.
- * Z mleka, mąki, jajka przyrządzić ciasto trochę gęstsze niż na lane kluski. Osolić ciasto.
- * W cieście zanurzać kawałki selera i smażyć na gorącym tłuszczu.
- * Podawać na gorąco.
- * Jako dodatek może służyć sos vinaigrette, musztardowy lub majonezowy z dodatkiem ketchupu.

PS