

---

# Sałatka z selerów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4194 razy.

porcja dla 6 osób

## SKŁADNIKI:

\* 1 kg selerów

\* 200 g mąki

\* 300 g oliwy

\* 200 g bułki tartej

\* 5 jajek

\* 300 g cebuli

## SOS VINEGRET

\* 1 łyżka oliwy

\* 1 łyżka octu winnego

\* 20 g soli i 20 g cukru

przygotowanie - 60 minut

Selery obrać , umyć , pokroić na plasterki grubości 3 mm i oprószyć mąką. Jajka ubić widelcem na jednolitą masę. Plasterki selerów panierować z obu stron w jajkach i bułce. Smażyć na oliwie na złoty kolor. Usmażone selery ostudzić .

Cebulę obrać , umyć , pokroić na cienkie plasterki i posolić . Przygotować sos. Rozetrzeć sól i cukier z octem, dodać oliwę i jeszcze przez chwilę ucierać , aby wszystkie składniki dobrze się połączyły.

Selery przełożyć na półmisek, dodać cebulę. Zalać wszystko sosem i odstawić na 3-4 godziny. Tej sałatki nie należy wstawiać do lodówki.