Sałatka z selerów

Dodano: 2000-01-01 00:00:00
Język: Polski
Odwiedzono: 4403 razy.

poracja 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.