
Selerowe krążki

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1723 razy.

SKŁADNIKI

* 2 średnie selery

* tarta bułka

* listki bazylii

* świeża pietruszka

* jajko

* olej do smażenia

* sól i pieprz

PRZYGOTOWANIA:

* Selery wyszorować , obrać i pokroić w plastry o grubości 1 centymetra.

* Gotować 15 minut w osolonej wodzie.

* Wyjąć z wody i osączyć .

* 6 łyżek tartej bułki wymieszać z 3 listkami bazylii i posiekaną pietruszką.

* Selara posolić i lekko popieprzyć .

* Obtoczyć w jajku i bułce tartej.

* Smażyć na oleju na złoty kolor.

* Osączyć z tłuszczu.

* Podawać na ciepło.

Źródło: Telegazeta TVP2