
Puree z selerów

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1649 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

4 selery (ok. 500 g),

1 cytryna,

2 łyżki masła,

125 ml smietanki 12%,

cukier, sol, biały pieprz.

1. Selery ugotować w wodzie osolonej i zakwaszonej sokiem z cytryny. Przetrzeć przez sito, włożyć masło, smietankę, trochę cukru, soli i pieprzu. Wymieszać i podgrzać. Podawać do mięsa lub dziczyzny.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 13.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)