

---

# Selery duszone z boczkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1695 razy.

Porcja dla 4 osob.    Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

800 g młodych selerow,

100 g wedzonego boczku,

2 łyżki oliwy,

1 cytryna,

1 marchewka,

1 cebula,

1 ząbek czosnku,

250 ml bulionu z drobiu,

sol, pieprz.

1. Selery obrać, opłukać, pokroić w cienkie plasterki, skropić sokiem z cytryny.

2. Marchewkę i cebulę obrać, opłukać, pokroić w kostkę.

3. Na patelni rozgrzać oliwę, podsmażyć plasterki boczku i drobno pokrojony czosnek. Dodać marchewkę i cebulę, a następnie selery. Gdy cebula nabierze złotej barwy, zalać bulionem, doprawić solą i pieprzem. Dusić na małym ogniu 30 min. Gdy sos zgęstnieje, odstawić.

- Podawać z grzankami usmażonymi na masle.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 32 "Warzywa", strona 88.

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