

---

# Selery duszone z boczkiem

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1717 razy.

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

800 g mlodych selerow,

100 g wedzonego boczku,

2 lyzki oliwy,

1 cytryna,

1 marchewka,

1 cebula,

1 zabek czosnku,

250 ml bulionu z drobiu,

sol, pieprz.

1. Selery obrac, oplukac, pokroic w cienkie plasterki, skropic sokiem z cytryny.

2. Marchewke i cebule obrac, oplukac, pokroic w kostke.

3. Na patelni rozgrzac oliwe, podsmażyc plasterki boczku i drobno pokrojony czosnek. Dodac marchewke i cebule, a nastepnie selery. Gdy cebula nabierze złotej barwy, zalac bulionem, doprawic sola i pieprzem. Dusic na malym ogniu 30 min. Gdy sos zgestnieje, odstawic.

- Podawac z grzankami usmazonymi na masle.

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

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