

---

# Selery zapiekane

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

Język: Polski

Odwiedzono: 1709 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

2 sredniej wielkosci selery,

250 g chudego bialego sera,

4 lyzki slodkiej smietanki,

1 cebula,

1/2 papryki zielonej,

1/2 papryki czerwonej,

6 zielonych nadziewanych oliwek,

3 jaja,

1 lyzka siekanych swiezych: koperku, szczypiorku i zielonej

pietruszki,

sol.

Sos:

3 lyzki oliwy,

1 lyzeczka musztardy,

1/2 lyzeczki pieprzu,

sol.

1. Selery umyc bardzo dokladnie szczoteczka, po czym gotowac pod przykryciem, w osolonej wodzie 40 min. Ostudzic, obrac i pokroic w plastry o grubosci ok. 1 cm.

2. Polaczyc ze soba wszystkie skladniki sosu. Dodac 3 lyzki cieplej wody i starannie wymieszac. Sosem tym zalac plastry selera. Schlodzic.

3. Twarog przefasowac przez sito i polaczyc ze smietanka. Cebule obrac i drobno posiekac. Papryki umyc, wypestkowac i pokroic w niewielkie kwadraty. Oliwki pokroic w plasterki.

4. Jaja rozbic. Oddzielic zoltka od bialek. Z bialek ubic sztywna plane, ktora wymieszac z twarogiem, zoltkami, cebula, papryka, oliwkami i posiekana zielenina.

5. Plastry selera osaczyc z sosu, ulozyc w zaroodpornym naczyniu, przykryc przygotowana masa i zapiekac 10 min w nagrzanym do temp. 200°C piekarniku.

Podawac gorace.

---

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 5 "Kuchnia francuska II", strona 32.

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