

Mus selerowy



DAGMARA12



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	30 dag
śmietana 36-procentowa	40 dag
masło	2,5 dag
mleko	1 l
sól	1 szczypta
Pieprz czarny mielony Prymat	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obrać, umyć, ugotować w mleku, osączyć na sicie i zmiksować z masłem oraz śmietaną. Doprawić solą i pieprzem czarnym mielonym Prymat.