

Placki z selera

ANNA2221



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler	1 szt
mąka pszenna	4 łyżki
jajko	4 szt
zsiadłe mleko	1/2 szklanki
cebula	2 szt
olej	4 łyżki
sól	1 szczypta
natka pietruszki	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obrać, opłukać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach. Dodać zsiadłe mleko, mąkę, jajka, drobno posiekaną cebulę, natkę pietruszki i paprykę. Przyprawić solą i starannie wymieszać. Kłaść łyżką na rozgrzany tłuszcz małe placki i smażyć z obu stron na rumiano. Podawać polane kwaśną śmietaną lub stopionym masłem.