

## seler naciowy na słodko-kwaśno

**MAGDALENA1110**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>seler naciowy</b>	50 dkg
<b>cebula dymka ze szczypiorkiem</b>	1 pęczek
<b>pomidory</b>	40 dkg
<b>sok z cytryny</b>	3 łyżki
<b>skórka z cytryny otata</b>	szczypta
<b>miód</b>	2 łyżki
<b>oliwa</b>	4 łyżki
<b>cynamon</b>	kawałek
<b>Goździki całe Prymat</b>	3 szt
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>natka pietruszki</b>	4 łyżki
<b>oliwki zielone</b>	12 szt

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Łodygi selera obieramy myjemy i osuszamy kroimy na spore kawałki. Na dużej patelni rozgrzewamy oliwę i smażymy partiami kawałki selera i wyjmujemy na talerz łyżką cedzakową i trzymamy w ciepłe, smażymy także drobno pokrojoną dymkę ze szczypiorkiem dodajemy obrane i pokrojone w kostkę pomidory mieszamy i chwilę smażymy na dużym ogniu, po czym dodajemy goździki, cynamon otartą skórkę i sok z cytryny, miód sól i pieprz. Dusimy na małym ogniu 4 min mieszając, następnie dodajemy seler i dusimy razem, jeszcze 10 min, następnie dodajemy oliwki pokrojone w paski i zieloną pietruszkę i doprawiamy do smaku. Fajny dodatek do mięs.