

Selery w sosie pomidorowym

ASIENKA15



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 kg
masło	2 łyżki
cukier	łyżeczka
miód	łyżeczka
ziele angielskie	
goździki mielone	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
sól	
bulion	0,5 szklanki
sok z cytryny	
skórka z cytryny	
wino białe wytrawne	2 łyżki
przecier pomidorowy	199 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wyszorowane selery wrzucić na osolony wrzątek i gotować ok 10 min. Przeleć zimną wodą, obierz, pokrój w grube słupki, skrop sokiem z cytryny. Rozpuść masło w rondlu wrzucić selery i chwilę smażyć. Posyp przyprawami i skórką z cytryny, skrop bulionem, duś kilka minut. Dodaj resztę składników i chwilę duś, podawaj do ryb.