

smażony seler

MAGDALENA1110



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 szt
mąka	
Bułka tarta klasyczna Prymat	
jajko	1 szt
mleko	3 łyżki
olej do smażenia	
sól	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obieramy myjemy i gotujemy w osolonej wodzie ok 15 min. Gdy ostygnie kroimy go w plasterki 1 cm, następnie panierujemy je w mące, jajku roztrzepanym z mlekiem i bułce tartej. Smażymy na rozgrzanym oleju na złoty kolor.