

SELER W CIEŚCIE



KATE131



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler	1 DUŻA SZT
mąka	5 ŁYŻEK
jajko	2 SZT
mleko	4 ŁYŻKI
sól	1/2 ŁYŻECZKI
woda	4 ŁYŻKI
Gałka muskatołowa mielona Prymat	szczypta
tłuszcz	DO SMAŻENIA
ser żółty	2 (tarty, ostry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SELER UMYĆ, OBRĄĆ I UGOTOWAĆ AL DENTE. WYJĄĆ I OSTUDZIĆ. PRZYGOTOWAĆ CIASTO: WSYPĄĆ 4 ŁYŻKI MĄKI, DODAC SOL, GAŁKĘ, WBIĆ ŻÓŁTKA I ROZCIERAJĄC ŁYŻKĄ WLEWAĆ MLEKO I WODĘ. CIASTO MA MIEĆ KONSYSTENCJĘ GESTEJ ŚMIETANY. PIANĘ Z BIAŁEK UBIĆ NA SZTYWNO I POMIESZAĆ Z CIASTEM. DODAC STARTY SER I WYMIESZAĆ. SELER KROIĆ NA 0,5CM, POSYPĄĆ MĄKĄ, MACZAĆ W CIEŚCIE I SMAŻYC NA DOBRZE ROZGRZANYM TŁUSZCZU.