Selery w mlecznym sosie

ARLETA / KAJA13

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	3/4 kg
mleko	1 szklanka
masło	1 łyżka
mąka	1 łyżka
ser żółty starty	5 dkg
sól, pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery umyć i obrać pokroić w kostkę, wrzucić do wrzącej, osolonej wody.. ugotować na silnym ogniu. Masło stopić, dodać przesianą mąkę wymieszać i podgrzewać dodając powoli mleko stale mieszać najlepiej za pomocą trzepaczki. Mieszając doprowadzić do wrzenia odstawić z ognia dodać starty ser. Przyprawić do smaku sola i pieprzem. Ugotowane selery odcedzić i włożyć do przygotowanego sosu wymieszać i wyłożyć na salaterkę. Podawać zaraz po przyrządzeniu jako dodatek do potraw