

## placki selerowe



**PAWEL007**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>seler</b>               | 1         |
| <b>mąka</b>                | 2-4 łyżki |
| <b>jaja</b>                | 2         |
| <b>cebula biała</b>        |           |
| <b>natka pietruszki</b>    |           |
| <b>sól, pieprz</b>         |           |
| <b>tłuszcz do smażenia</b> |           |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

seler obrać, umyć i zetrzeć na tarce o dużych oczkach. do selera wlać ubite jaja widelcem, stopniowo dodawać mąkę, drobno posiekaną cebulę, natkę, sól i pieprz. dokładnie wymieszać. na rozgrzanym tłuszczu smażyć placki z obu stron na złoty kolor. podawać z gorącym sosem pomidorowym lub stopionym masłem.