

placki z selera



PAWEŁ/SNIEGU21



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Korzeń selera

mąka

bułka tarta pikantna

olej do smażenia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

seler obieramy ze skórki myjemy i kroimy w plastry. seler obtaczamy w mące i smażymy na oleju na patelni następnie kładziemy gorące placki na talerz i posypujemy bułką tarta. placki można również panierować w jajku dobrze smakują z surówkami