

Kotlet z selera



ALAAA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler duży	1 szt
sól	do smaku
Pieprz biały mielony Prymat	do smaku
olej	do smażenia
jajko	2 szt do panierowania
mąka razowa	do panierowania
Bułka tarta klasyczna Prymat	do panierowania

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obrać i pokroić na plastry grubości około 1 cm. Wrzucić do wrzącej i osolonej wody i gotować około 5 min. Odcedzone i lekko schłodzone doprawić solą, pieprzem i posypać bazylią. Panierować w mące, jajku i bułce tartej i smażyć na oleju.