

Selery smażone



MIKRUSIAK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler	80 dag
mąka	
tłuszcz do smażenia	
natka pietruszki	
sól	do smaku
pieprz	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery szorujemy szczotką pod bieżącą wodą, obieramy, płuczemy i wkładamy do wrzącej wody osolonej. Gotujemy na półmiękkko pod przykryciem. Po wystygnięciu kroimy je na plastry o grubości 1 cm, posypujemy pieprzem i mąką. Smażymy partiami na silnie rozgrzanym tłuszczu z obu stron na jasnożółty kolor. Usmażone selery układamy na półmisku i posypujemy posiekaną natką pietruszki.