

## selery w cieście



### IRMINA2



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>seler sredniej wielkosci</b>	1 sztuka
<b>mąka</b>	4 łyżki
<b>jaja</b>	4 sztuki
<b>2 cebule</b>	
<b>natka pietruszki</b>	
<b>tłuszcz</b>	
<b>sól</b>	

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obrac i zetrzec na tarce o grubych oczkach. Dodac mąkę, jaja, drobno posiekaną cebulę i natkę pietruszki. Przyprawic solą i papryką, wymieszac. Kłaść łyżką n arozgrzany tłuszcz i usmażyc z obu stron n azłoty kolor. Podawac polane śmietaną lub stopionym masłem