

kotlety z selera



ZUZANNA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

seler korzeniowy	50 dag
sok z cytryny	1 sztuka
Musztarda miodowa Prymat	3 łyżeczki
mąka	3 dag
Bułka tarta klasyczna Prymat	6 dag
jajko	1 sztuka
sól, pieprz do smaku	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Seler obrać, pokroić w grube plastry. Zagotować 3 szklanki wody z sokiem z cytryny i solą, gotować około 5 minut, wyjąć. Plastry doprawić solą i pieprzem, posmarować musztardą. Obtoczyć w mące, jajku i bułce. Smażyć na oleju na złoty kolor, podawać gorące.