

Bliny selerowe



ALLICE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

seler korzeniowy średniej wielkości	2 szt
jajko	4 szt
natka pietruszki	garść
sól, pieprz	do smaku
mąka	4-5 łyżek
sok z cytryny	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Selery i cebulę zetrzec na tarce o dużych oczkach. Skropić cytryną. Dodac mąkę, jajka i posiekaną natkę pietruszki. Doprawić solą i pieprzem do smaku. Wykładać na rozgrzany tłuszcz na patelni jak placki ziemniaczane i smażyć z obu stron.