

KARTOFLANY SELER

Wpisany przez Dana

wtorek, 04 września 2007 21:22 - Poprawiony wtorek, 04 września 2007 21:41

6 dużych kartofli, 1 duży seler, 1 cebula,

SOS : 1 gotowane żółtko, łyżeczka cukru, łyżeczka musztardy, 3 - 4 łyżki śmietany, łyżka octu winnego (albo soku z cytryny).

Seler i ziemniaki ugotować w łupinach w osolonej wodzie. Obrać ze skórki, ostudzić, pokrajać w plasterki, cebulę w drobną kostkę.

Przygotować sos : żółtka utrzeć drewnianą łyżką, dodać szczyptę soli i po kolei resztę ingrediencji. Dobrze utrzeć, polać tym sosem pokrojone jarzyny.

Podawać do pieczenia cielęcej w sosie tatarskim lub do sztuki mięsa.

Przepis własny