

## **PRĘGA SELEROWA**

Wpisany przez Dana  
czwartek, 06 września 2007 22:14 -

---

**Ok 1 kg pręgi, ocet, cebula, kilka łądyg selera bulwiastego, słodka papryka mielona, Vegeta, pieprz** Pręgę skropić octem, posypać Vegetą, pieprzem, ułożyć w misce, przykryć liśćmi selerowymi. Odstawić do następnego dnia. Mięso obsmażyć, dodać pokrojoną w piórka cebulę, posypać słodką papryką, obłożyć liśćmi selera. Podlać 2-3 łyżkami wody. Dusić na małym ogniu do miękkości. Ewentualnie dosolić. Podawać z kluskami śląskimi.

**Wg Wandy Chęciowej z Kłodzka** □