

SELERY FASZEROWANE PIECZARKAMI

Wpisany przez Administrator

czwartek, 25 stycznia 2007 20:12 - Poprawiony czwartek, 25 stycznia 2007 20:13

4 dość duże selery wyszorować pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą z dodatkiem kilku łyżek mleka, ugotować na pół miękko pod przykryciem. Odcedzić, wystudzić, obrać, przekroić na pół i wydrążyć zostawiając dość grube ścianki.

Pieczarki (ok. 25 dkg) oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, dodać **10 dkg pokrajanej w kostkę szynki, łyżkę posiekanej natki pietruszki i łyżkę keczupu**

. Doprawić do smaku, nappełnić selery, posypać

startym żółtym serem

. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem. Zapiec ok. 10 minut.

Podawać jako dodatek do pieczenia wołowej lub jako samodzielne danie.

wg Henryka Dębskiego