

Bliny selerowe

Przepis dodany przez użytkownika ewa1257

bardzo zdrowe

Czas przygotowania: 30 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 5 PLN

Potrzebne składniki:

- seler - 1 szt.
- mąka - 4 łyżka(i)
- jajka - 4 łyżka(i)
- cebula - 2 szt.
- sól - do smaku
- mielona papryka - 1 szczypta(y)
- zielona pietruszka - 1 szczypta(y)

Przydatne akcesoria:

tarka, patelnia

Etapy przyrządzania:

1. Seler obrać i zetrzeć na tarce o grubych oczkach, dodać mąkę, jajka, drobno posiekaną cebulę i zieloną pietruszkę.
Doprawić solą i papryką, wymieszać.
Smażyć na tłuszczu placuszki w formie blinów.

Jak podawać?

podawać ze śmietaną lub polane stopionym masłem