

Seler w sosie cytrynowym

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pomysł na seler

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 seler -
- 3 dag masła -
- 3/8 litra rosółu z kostki -
- 3 żółtka -
- 3 łyżeczki soku z cytryny -
- sól, biały pieprz i gałka muskatołowa -

Etapy przyrządzania:

1. Myjemy, obeiramy i kroimy w plastry seler. Masło rozgrzewamy i obsmażamy na nim plasterki selera po 2 minuty z każdej strony. Solimy i pieprzymy. Wlewamy rosół i dusimy seler około 20 minut. Żółtka mieszamy z 2 łyżkami rosółu i sokiem cytrynowym. Mieszamy z resztą rosółu. Nie gotujemy. Doprawiamy solą, pieprzem i gałką muskatołową.

