

Seler naciowy z kremem z sera

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Znakomity pomysł na seler.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 8 łodyg selera naciowego -
- 10 dag pleśniowego sera -
- 6 dag masła -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Ser z masłem rozgniatamy widelcem. Myjemy łodygi selera i kroimy je na 6-7 centymetrowe odcinki. Za pomocą szprycy do kremów, napelniamy serem. Przed podaniem trzymamy w lodowce.

