

Sałatka z selerów

Przepis dodany przez użytkownika domciak

Sałatka z selerów

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 1 kg selerów -
- 200 g maki -
- 300 g oliwy -
- 200 g bulki tartej -
- 5 jaj -
- 300 g cebuli -
- 1 łyżka oliwy -
- 1 łyżka octu winnego -
- 20 g soli -
- 20 g cukru -

Etapy przyrządzania:

1. Selery obrać, umyć, pokroić na plasterki grubości 3 mm i oprószyć mąką. Jaja ubić widelcem na jednolitą masę. Plasterki selerów panierować z obu stron w jajku i tartej bulce. Smażyć na oliwie na złoty kolor. Usmażone ostudzić. Cebule obrać, umyć, pokroić na cieniutkie plasterki, posolić. Przygotować sos. Rozetrzeć sol i cukier z octem, dodać oliwę i jeszcze przez chwilę ucierać, by wszystkie składniki dobrze się połączyły. Selery przełożyć na półmisek, dodać cebule. Zalać wszystko sosem, odstawić na 3-4 godz. Tej sałatki nie należy wstawiać do lodówki.

