



przepisy.pl

Seler naciowy z sosem pomidorowym

 45 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- seler naciowy - 80 dekagramów
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 1 sztuka
- żółty ser - 10 dekagramów
- czerwony ocet winny - 2 łyżki
- natka pietruszki
- pieprz
- masło - 3 łyżki
- oliwa - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Selera oczyść z liści (zachowaj je), a łodygi pokrój w prostokąty o długości ok. 4 centymetrów.
2. Pokrojone kawałki selera sparz w lekko posolonym wrzątku. Schłodź w zimnej wodzie, aby nie straciły koloru.
3. Pomidory polej wrzątkiem i obierz ze skóry. Pomidora pokrój i włóż go do miski. Umytą natkę pietruszki i natkę selera posiekaj i dodaj do pomidora.
4. Pomidory zmiksuj doprowadzając do smaku rozkruszoną Mini kostkę Czosnek Knorr. Dodaj ocet i oliwę i jeszcze raz zmiksuj.
5. Selera wyłóż na talerz i posyp startym serem. Polej sosem, podawaj z bagietkami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl