

Ziemniaczana z selerem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawac z grzankami , posypaną natka pietruszki.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- duży seler -
- 2 cebule -
- 4 małe ziemniaki -
- łyżka oleju -
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki do posypania -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Selera umyć, obrać, pokroić w małą kostkę. Cebule posiekać i wraz z selerem zeszklić na oleju. Warzywa przełożyć do garnka, zalać osolonym wrzątkiem (6 szklanek) i gotować. Po 10 minutach dodać obrane i pokrojone w kostkę ziemniaki, gotować do miękkości. Gdy warzywa będą miękkie przetrzeć je przez sito lub zmiksować, przyprawić pieprzem.

