

Sos selerowy

Przepis dodany przez użytkownika Kotek_kłopotek

Podajemy do gotowanej i pieczonej zimnej wieprzowiny.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 30 dag selera -
- pół szkl. mleka -
- pół szkl. ostrego keczupu -
- 3 łyżki białego wytrawnego wina -
- łyżka posiekanej natki pietruszki -
- sok z cytryny -
- cukier, sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

1. Seler obieramy, kroimy w grubą kostkę i układamy do rondla. Zalewamy taką ilością wrzącej osolonej wody z mlekiem, aby seler został przykryty. Gotujemy do miękkości, studzimy, miksujemy, a następnie mieszamy z keczupem, winem i natką oraz doprawiamy do smaku solą, pieprzem, cukrem i sokiem z cytryny.

Smacznego!

