

Selerowe miseczki

Składniki

2 spore selerzy korzeniowe, 15 dag pieczeni cielęcej lub wołowej, jabłko winne, ogórek kiszony, pół strąka czerwonej papryki, 10-12 oliwek, 4 łyżki majonezu, sok z połowy cytryny, łyżka drobno posiekanej natki pietruszki, zielenina, liście sałaty, pieprz, sól

Sposób przyrządzenia

Selery gotować ok. 25 min, obrać ze skórki, przekroić na pół, skropić sokiem z cytryny. Z każdej połówki ściąć czubek, miąższ wydrążyć ostrą łyżką, tak by powstała miseczka o ściankach grubości 0,5 cm. Wydrążony miąższ jednego selera, mięso, ogórek, paprykę i jabłko pokroić w drobną kostkę, oliwki na połówki (4 całe zostawić do dekoracji), wymieszać z natką pietruszki, i majonezem, doprawić przyprawami. Wypełnić farszem połówki selerów, posypać zieleniną i ułożyć na listkach sałaty. Podawać schłodzone, przybrane kawałkami papryki i oliwkami.

