

A'la schabowy z selera



Autor: **KORAL**
Przepisów: **537** Ocena: **9161**

3-4 os. 30 min łatwe tanie



Składniki:

- 1 duży seler
- 1 jajko
- 1 łyżka majonezu
- czosnek granulowany 1 łyżeczka
- przyprawa Tandoori Masala 1 łyżeczka
- sól morską, pieprz cytrynowy
- mąka pszenna 1-2 łyżki
- płatki kukurydziane do panierowania

Sposób przygotowania:

- 1 Seler obieramy, kroimy w plastry o grubości około 1 centymetra. Pokrojony seler gotujemy około 10 minut w osolonej wodzie z odrobiną czosnku granulowanego. Seler powinien być dość miękki ale nie rozpadający się. Potem seler wyjmujemy i lekko studzimy. Jajko rozkłócamy widelcem, dodajemy majonez, sól, pieprz i roztrzepujemy. W płaskiej misce mieszamy mąkę z przyprawą i odrobiną czosnku. Wystudzone plastry selera obtaczamy w mące, potem w jajku i na koniec obtaczamy w pokruszonych płatkach kukurydzianych. Krótco smażyemy na patelni z rozgrzanym olejem z obu stron na złoty kolor.

Twoje notatki do przepisu: