



Panierowany seler

 PrzepisyMargaretki


Polecane na: [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [arabska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 3 porcje

Składniki:

seler - 1 szt.

jajko - 1 szt.

bułka tarta - 4 łyżka

olej - 4 łyżka

sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Seler obrać, pokroić na plastry o grubości do 1cm, ugotować w osolonej wodzie. Ostudzić. Jajko rozbić, dodać sól, rozbełtać dokładnie. Krążki selera maczać w jajku, obtaczać w bułce tartej i smażyć na silnie rozgrzanym oleju po minucie z każdej strony. Podawać jako dodatek do drugiego dania lub samodzielną potrawę np. z sosem pomidorowym.