



Сельдерей в соусе

Terbiyeli Kereviz



4 шт. среднего сельдеря
1 крупная луковица
1 крупная морковь
1 стакан консервированного горошка
6 ст. л. оливкового масла
1,5 ч. л. соли
2 стакана горячей воды
Для соуса:
Сок 1 лимона
1 яйцо
1 ст. л. муки

- # В глубокую чашку вылить 5 стаканов холодной воды, 1 ст. л. муки и половину порции лимонного сока. Положить туда очищенный, порезанный кубиками сельдерей.
- # В кастрюлю, в разогретое на среднем огне оливковое масло положить мелко порезанный лук.
- # Под закрытой крышкой готовить лук до прозрачности. Сверху добавить порезанную кубиками морковь, пассировать 5 минут.
- # Затем достать из воды с лимоном сельдерей, положить в кастрюлю, добавить консервированный горошек и соль. Залить 2-мя стаканами горячей воды.
- # Готовить на среднем огне пока сельдерей станет мягким. Готовим соус: Хорошо взбить яйцо, муку и лимонный сок.
- # В соус добавить из кастрюли 1-2 ложки бульона, перемешать и вылить соус в сельдерей, перемешать и снять с огня.
- # Подавать теплым или холодным.

Сельдерей замачиваем в воде с лимоном и мукой для того чтобы он не потемнел и уменьшился свойственный ему запах.