



Салат из сельдерея с морковкой

Havuçlu Kereviz Salatası



7 шт. сельдерея
7 шт. моркови
1 луковица
1 лимон
0,5 стакана оливкового масла
1 сахар-рафинад
1 ч.л. соли
1 стакан воды
Пол пучка петрушки

- # Мелко рубленый лук пассировать в части оливкового масла .
- # Выжать сок половины лимона в чашку и добавить достаточное количество воды.
- # Сельдирей почистить и положить в воду с лимоном.
- # Затем в середине сельдирея сделать насквозь отверстие шириной с толщину моркови.
- # Просунуть морковь в отверстие, излишки отрезать.
- # Затем положить фаршированный морковкой сельдирей в кастрюлю где пассируется лук, также положить отрезанные излишки моркови, добавить оставшийся сок лимона, сахар, соль и воду.
- # Закрыть крышкой и готовить до готовности сельдерея.(Если готовите в сковородке, варить 7 минут).
- # Затем дать остить и порезать кружочками шириной с палец.
- # Кружочки выложить на блюдо, украсить морковкой, полить оставшимся оливковым маслом и посыпать мелко рубленой петрушкой.

Из бульона в котором варился сельдерей можно приготовить суп или рис.