



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецептыз

Отуртма с Сельдереем

Kereviz Oturtma



2 крупных сельдерея
1 средняя луковица
5 стол.ложек раст.масла
250гр.мяс.фарша
1 крупный помидор
1 стол.ложка томат.пасты
1 чайн.ложка соли
1 стакан горячей воды

- # Сельдерей очистить и порезать кольцами толщиной 2,5см.
- # По середине сделать ямочку.
- # Сельдерей сварить в подсоленной воде до полуготовности.
- # В другой кастрюле, поджарить на раст.масле мелко порезанный лук, до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, когда мясная жидкость выпарится, добавить томат.пасту, помидоры, соль, потушить 2-3 минуты и снять с огня.
- # Полуготовые кусочки сельдерея выложить в кастрюлю, ямочки начинить готовым фаршем с овощами, на верх положить кусочки помидор.
- # Долить 1 стакан горячей воды, поставить на средний огонь и варить пока сельдерей не станет мягким.
- # Подавать горячим.

Сельдерей не обязательно варить заранее.