



## Отуртма с Сельдереем

Kereviz Oturtma



2 крупных сельдерей  
1 средняя луковица  
5 столовых ложек раст. масла  
250 гр. мясной фарша  
1 крупный помидор  
1 столовая ложка томатной пасты  
1 чайная ложка соли  
1 стакан горячей воды

- # Сельдерей очистить и порезать кольцами толщиной 2,5 см.
- # По середине сделать ямочку.
- # Сельдерей сварить в подсолёной воде до полуготовности.
- # В другой кастрюле, поджарить на раст. масле мелко порезанный лук, до золотистого цвета.
- # Добавить фарш, когда мясная жидкость выпарится, добавить томатную 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.