



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

Сельдерей с Айвой

Ayvali Kereviz



4 средних сельдерея
2 средних айвы
2 моркови
1 репч.лук
3 дольки чеснока
Пол стакана оливк.масла
Сок одного лимона
1 стол.ложка муки
1 стол.ложка оливк.масла (для соуса)
1 стакан воды
1 чайн.ложка соли
4 гвоздики (приправа)

- # Сельдерей почистить, порезать кольцами и положить в воду с мукой и лимоном на 30 минут.
- # Айвы почистить, разрезать на две части и порезать полукольцами толщиной с палец, (как и сельдерей).
- # В кастрюлю положить айву и сельдерей (без жидкости).
- # Добавить порезанные кольцами лук, чеснок, морковь и гвоздики.
- # В небольшой миске приготовить соус: сок лимона, муку, 1 стол.ложку оливк.масла взбить и вылить к овощам.
- # Посолить, долить 1 стакан воды, пол стакана оливк.масла и закрыть крышкой.
- # Готовить на среднем огне, пока сельдерей не станет мягким.
- # Остудить, подавать тёплым или холодным.

Сельдерей имеет пахучий запах, но айва изменит его на аромат.