



## Сельдерей на Оливковом Масле

Zeytinyağlı Kereviz



3 сельдерея  
2 моркови  
2 картофеля  
2 репч. лука  
2 дольки чеснока  
1 стакан оливкового масла  
1 чайн.ложка сахара  
2 чайн.ложки муки  
1 лимон  
1,5 чайн.ложки соли  
2 стакана воды  
Украсить:  
6-7 веточек укропа

- # Сельдерей, морковь и картофель очистить. Порезать на любые кусочки. Чеснок мелко порубить. Лук порезать полукольцами.
- # В кастрюлю положить поочерёдно, слой сельдерея, слой картофеля, лука и чеснока.
- # Посолить, чеснок и лук немного помять.
- # Полить оливк. масло. Кастрюлю закрыть крышкой и поварить 5 минут, на среднем огне.
- # В глубокую посуду налить лимон.сок, воду, высыпать муку, сахар и помешать.
- # Полить на овощи, (в кастрюлю), закрыть крышкой. Довести до кипения, убавить огонь и варить ещё 25 минут.
- # Остудить в кастрюле. Переложить на серв. тарелку и украсить мелко рубленным укропом.

В это блюдо можно добавить пол стакана консерв.зелёного горошка.