



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

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.