



## Суп с Сельдереем

Kereviz Çorbası



3 средних корня сельдерея  
1 репч.лук  
5 стаканов воды или мясн.бульёна  
Пол стакана раст.масла  
1,5 чайн.ложки соли  
Пол чайн.ложки чёрн.перца  
Для соуса:  
1 стол.ложка муки  
Сок одного лимона  
1 яйцо  
Украсить:  
2-3 веточки петрушки

- # Сельдерей помыть и очистить от кожуры, порезать на маленькие квадратные кусочки. Лук мелко порубить.
- # В кастрюлю налить раст.масло, разогреть на среднем огне, бросить сельдерей и лук. Тушить пока сельдерей не станет прозрачным.
- # Залить 5 стаканов бульёна или воды и варить 20-25 минут, на среднем огне.
- # Приготовить соус : Сок лимона, муку и яйцо хорошо взбить.
- # Вылить в суп и быстро помешать.
- # Довести до кипения, постоянно помешивая, убавить огонь. Посолить и поварить ещё 5 минут, поперчить.
- # Горячий суп разлить по тарелкам и украсить мелко рубленной петрушкой.

Сельдерей богат витаминами В, С , железом, йодом, фосфором.