

Kotlety z selerem

30 dkg selera (surowego)
20 dkg mięsa mielonego (wołowo-wieprzowe lub cielęco-wieprzowe)
10 dkg cebuli
1 jajko całe, 1 żółtko
2 dkg masła
1 ząbek czosnku
sól, pieprz, wegeta do smaku
bułka tarta do panierowania

Sposób przyrządzenia:

Seler obrać i zetrzeć na tarce o małych oczkach, dodać mięso, cebulę posiekać na drobną kostkę i podsmażyć na maśle na złoty kolor, czosnek przecisnąć przez wyciskacz, dodać namoczoną i dobrze odcisniętą bułkę, jajka i przyprawy. Wszystko razem dokładnie wymieszać i brać czubatą łyżkę przygotowanej masy, obtaczać w tartej bułce – lekko spłaszczyć i smażyć na smalcu lub oleju sojowym