



Tekst i zdjęcie: **Portalkucharski** - Platynowy Szef  
Kuchni (6855)

### **Krem z selerów**

Podawać w filiżankach

#### **Składniki:**

- wywar z kości, 4 szkl.
- seler, 70 dag
- mąka , 1 dag
- tłuszcz, 1 dag
- śmietanka, 12 dag
- żółtka, 1 szt.
- sól, 1 szczypta
- cukier, 1 szczypta
- natka pietruszki, 1 szt.

#### **Sposób przygotowania:**

Selery umyć, obrać, opłukać, pokrajać na kawałki, zalać niewielką ilością wrzącego wywaru, ugotować. Gdy będą miękkie, przetrzeć przez sito lub cedzak. Z tłuszczu i mąki zrobić zasmażkę, zagęścić wywar. Dodać przetarte selery i śmietankę, zaciągnąć żółtkiem. Doprawić do smaku. Podawać w filiżankach, posypany posiekaną nacią pietruszki, z grzankami, groszkiem ptysiowym lub słonymi paluszkami.

