

Punjeni celer



Sastojci

Potrebno je:

- glavica celera po osobi
- mleveno junece meso
- jaje
- crni luk
- mast
- kisela pavlaka
- so

Priprema

Oljuštiti celer i obariti ga u slanoj vodi pa sredinu izdubiti kašicicom.

Pripremiti meso kao za musaku i dodati iseckano tvrdo skuvano jaje. Masu promešati, posoliti i puniti celer.

Zatim režati celer u posudu, preliter rastopljenom mašcu, zapeći u rerni i, na kraju, preliter sa nekoliko kašika kisele pavlake.