

Tortice od celera



Sastojci

Potrebno je:

- 3 veka korena celera
- 3 jajeta
- malo brašna
- so
- suvi biljni zacin
- senf
- tarator sos
- peršun
- šunka na kolutove (kolicina u zavisnosti od broja gostiju, 1 parce po gostu)
- krem sir
- ulje

Priprema

Celer ocistiti i iseci na kolutove, debljine 1 cm. Posoliti i ostaviti da odstoje oko 20 minuta.

Pohovati kolutove celera na umerenoj vatri, da ostanu zlatno žute boje.

Kolut celera premazati krem sirom u koji je prethodno naseckan peršun. Poklopiti drugim kolutom celera, njega premažete senfom i preko staviti kolut šunke, (malo krupnije narezane). Poklopiti trecim kolutom celera.

Ovako formiranu mini torticu, ukrasiti tartar sosom, ili preliti umakom od ulja, vegete, sitno seckanog belog luka, peršuna i limunovog soka.

Može se služiti i kao toplo predjelo, ali je jednako ukusno i kao hladno.