

1. Kotlety z selera

Składniki:

- 1 średni seler,
- 1 mała cebula,
- 5 jajek,
- 1 mała bułka,
- sól,
- pieprz,
- przyprawa uniwersalna,
- bułka tarta,
- olej

Przygotowanie:

Seler i cebulę obieramy. Seler ścieramy na tarce o dużych oczkach, a cebulę na małych. 3 jajka gotujemy na twardo, studzimy, obieramy i kroimy w kostkę. Bułkę namaczamy, odciskamy i dodajemy do masy wraz z pokrojonymi i surowymi jajkami. Doprawiamy, mieszamy. Z masy formujemy małe kotlety. Obtaczamy w bułce i wkładamy na rozgrzany olej. Smażymy z obu stron na kolor usmażenia (jak kotlety schabowe). Potem przykrywamy patelnię i smażymy na małym ogniu jeszcze przez chwilę.

2. Surówka: marchewka i porzeczki

Składniki:

- 3 marchewki,
- 20 dag czerwonych porzeczek,
- jogurt naturalny,
- śmietana,
- koperek,
- sól,
- cukier

Przygotowanie:

Marchewki ścieramy na tarce o dużych oczkach, porzeczki przecieramy przez sito i łączymy z marchewką. Sos: 2-3 łyżki jogurtu naturalnego łączymy z 2 łyżkami śmietany i łyżką posiekanego koperku. Doprawiamy solą i cukrem. Sos łączymy z surówką.