

ZELLER „STEAK”

Hozzávalók:

zelligumó

A páchoz: tetszőleges zöldfűszerek, szárított fűszernövények, paradicsompüré, olívaolaj, só

Elkészítés

A páchoz a tetszőleges összetevőket összekeverjük. Én egy fűszerkeveréket használtam, amit egy tészta mellé kaptam, olaszos. A zellert mossuk, tisztítjuk, majd fél centis szeletekre vágjuk. A páccal bekenjük a zellerszeletek mindkét oldalát, és hagyjuk 1-2 órát állni, de akár előző este is elkészíthetjük, és akkor egy éjszakát pácolódik. Előmelegített sütőben 180 fokon 20-30 percig sütjük, amíg szép piros és ropogós nem lesz. Fogyaszthatjuk feltétként vagy köretként is, nemcsak ebédre, hanem reggelihez, vacsorához is, akár egy szendvics mellé.