Jarzynka z selera naciowego

porcja na 2 osoby

Składniki:

ok. ½ selera naciowego

1 mała cebulka

½ łyżeczki miodu

1 łyżeczka soku z cytryny

1 łyżeczka koncentratu pomidorowego

½ łyżeczki ziarenek kolendry rozgniecionych w moździerzu

1 łyżeczka masła

sól i pieprz

Przygotowanie:

Cebulę obrać, pokroić w pióra i zeszklić na maśle. Selera umyć, pokroić w paseczki, a następnie dodać do cebulki, podsmażyć i dusić aż zmięknie (ok. 10 minut). Dodać sok z cytryny, koncentrat, kolendrę, sól i pieprz oraz miód. Wymieszać i chwilę podsmażyć.

