Składniki:

2 selery

Ser żółty w plasterkach

4 jajka

Kaszka kukurydziana

Sól



Przygotowanie:

Selery kroimy w plastry, obieramy ze skóry, jeżeli są duże, plastry kroimy na pół.

W rzucamy na wrzącą lekko osoloną wodę i gotujemy ok 5 min, wyjmujemy na sito i studzimy. Seler nie może być rozgotowany, zbyt miękki musi zachować jędrność po gotowaniu.

Ostudzone plastry składamy po 2, wkładając między nie plaster żółtego sera.

Kotlety obtaczamy w roztrzepanym jajku doprawionym solą a następnie w kaszce kukurydzianej.

Tak przygotowane kotlety smażymy z dwóch stron na złoty kolor na średnim ogniu (zbyt wysoka temperatura tłuszczu spali panierkę z kaszki).

Kotlety są również bardzo smaczne jako zimna przekąska,

Na wywarze z selera można przygotować zupę pomidorową.