

„PASTERNOCEK”

III miejsce w konkursie kulinarnym „Na potrawę regionalną województwa świętokrzyskiego”

Pasternak zwyczajny to roślina dwuletnia należąca do rodziny selerowatych. Korzeń jadalny (wykopuje się pod koniec lata i jesienią), wrzecionowaty, biały, grubości palca. Kiedyś uprawiany na wielką skalę, został wyparty przez seler, marchew i ziemniaka.

PRODUKTY

pasternak lub seler,
czerstwy chleb, cebula, jajka,
sól, pieprz, zielona pietruszka lub pokrzywa,
mogą być również zioła

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pasternak (seler) ugotować, chleb namoczyć w mleku, cebulę drobno pokroić i zrumienić. Ugotowany pasternak skręcić w maszynie razem z odcisniętym chlebem, dodać jajka, doprawić do smaku. Piec w foremce około 45 minut.