

HASŁO

DEFINICJA

PRZYKŁADY
UŻYCIA

seleryba

Seleryba to wegańska potrawa z selera i jadalnych wodorostów (nori), smakiem oraz wyglądem imitująca smażoną rybę.

W grudniu pokusimy się o przygotowanie **seleryby** po grecku, ciekawi jesteście, czy naszym gościom przypadnie do gustu taka wersja świątecznego dania. ([Źródło](#)).

Więc po co robić **selerybę**? Ano, tak trochę dla jaj (wegańskich ?), ale także taki przepis może się przydać osobom uczulonym na ryby, żeby miały co jeść, gdy całe otoczenie je rybę (...). ([Źródło](#)).

„Rybę można zastąpić lepszą **selerybą**, w której na pewno nie znajdziemy ości” – mówi Daria (Ekocentryczka). „To punkt obowiązkowy na moim świątecznym stole. ([Źródło](#)).

Seler ala ryba występuje u nas w formie takiej jak widzicie na zdjęciu, ot tak, zamiast karpia na przykład. Gdy dodamy do **seleryby** warzywa duszone wtedy oszukana ryba po grecku wychodzi i to całkiem smaczna! ([Źródło](#)).

Dopilnujcie, żeby w waszym wegańskim daniu zgadzało się wszystko, a nie tylko rybny smak. (...) Jeśli przyrządzacie smażoną **selerybę**, panierka musi chrupać, a selerowe dzwonka powinny być wysmażone na złoty kolor. ([Źródło](#)).

WIZUALIZACJE

Zobacz w grafice Google

DATA

Rejestracja hasła: 09.10.2020, 13.19, ostatnia aktualizacja hasła: 09.10.2020, 13.26

AUTOR

Barbara Pędzich

REDAKTOR

Barbara Pędzich