



Hozzávalók:

80 dkg zeller (tisztítva 60 dkg), 2 tojás, 3 dl  
tej még jobb, ha zsíros tejszín), kb. 1  
kiskanál só, fél mokkáskanál őrölt fekete  
bors, 12 dkg reszelt ementáli vagy  
trappista sajt  
a tál kikenéséhez:  
3 dkg vaj

1. A zellert meghámozzuk, megmossuk, ha túl nagy, akkor félbe vagy akár negyedekbe vágjuk, majd nagyon vékonyan - akár a csipszhez szokás - fölszeleteljük. Az uborkagyalu is jó erre a célra.
2. A tojásokat a tejjel elhabarjuk, megsózzuk, megborsozzuk, a zellerrel meg a sajt kétharmadával összekeverjük.
3. Egy nagyobb tűzálló tálat kivajazunk, a zelleres masszát egyenletesen belerakjuk. A tetejét úgy nyomkodjuk le, hogy a tejes-tojásos keverék teljesen elfedje a zellert, hisz ebben tud megpuhulni tökéletesen. A maradék sajttal megszórjuk és sütőbe toljuk. A közepesnél kisebb lánggal (150 °C; légkeveréses sütőben 140 °C) 1 óra 20 percen át sütjük.
4. A sütőből kivéve 10 percig pihentetjük, majd kockákra vágva, melegen tálaljuk. Ez a mennyiség 6 főre köretként elegendő, de tálalhatjuk önálló vacsoraként, 4 főre is.

6 főre

Elkészítési idő: 1 óra 40 perc

Egy adag: 187 kcal