

Kreetalainen selleripossu

Χοιρινό με σέλινο

1 kg	porsaanlihaa
1 kg	varsiselleriä
2	suurta sipulia
½ dl	oliivi/rypsiöljyä
	suolaa
	pippuria
1.n	sitruunan mehu

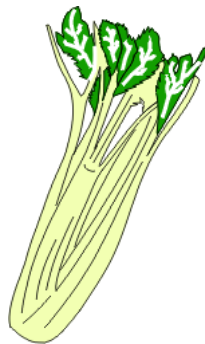


Leikkaa liha 3-4.n sentin kuutioiksi. Kuumenna öljyseos kasarissa tai paistinpannussa. Käristä lihoja ja sipuleita n. 10 minuuttia. Lisää n. 3 dl vettä ja anna kypsyä hiljaisella tulella tunnin verran ilman kantta.

Lihan kypsyessä puhdista ja pese sellerinvarret hyvin, leikkaa ne n. 5 cm paloiksi, ryöppää ne nopeasti kiehuvaan veteen ja valuta.

Lisää sellerinvarret, suola ja pippuri pataan. Hauduta vielä puolisen tuntia.

Jos kaikki neste haihtuu ja on vaan öljy pohjalla, voit lisätä hiukan vettä, mutta lopputuloksena pitäisi olla sakea muhennos, johon lisäät lopuksi sitruunamehun.



Pyhän Dimitrin päivä on lokakuun 26., jolloin varsinkin länsi-Kreetalla tätä selleripossua valmistetaan.

Mannerkreikkalainen tapa on valmistaa tämä juuriselleristä ja suurustaa se muna-sitruuna seoksella.