4 dość duże selery wyszorować pod bieżącą wodą, zalać wrzącą wodą z dodatkiem kilku łyżek mleka, ugotować na pół miękko pod przykryciem. Odcedzić, wystudzić, obrać, przekroić na pół i wydrążyć zostawiając dość grube ścianki.
Pieczarki (ok. 25 dkg) oczyścić, opłukać, drobno pokrajać, usmażyć, dodać **10 dkg pokrajanej w kostkę szynki, łyżkę posiekanej natki pietruszki i łyżkę keczupu**
. Doprawić do smaku, napełnić selery, posypać
startym żółtym serem
. Ułożyć w żaroodpornym naczyniu wysmarowanym tłuszczem. Zapiec ok. 10 minut.
Podawać jako dodatek do pieczeni wołowej lub jako samodzielne danie.
wg Henryka Dębskiego