

Celerové koule s baby karotkou II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Malý celer 1 ks
- Vejce 4 ks
- Tvrdý nastrouhaný sýr 150 g
- Několik snítek čerstvého tymiánu 10 snítk
- Sůl a mletý pepř - dle chuti 3 špetka
- Hladká mouka podle potřeby 1 ks
- Mléko 2 lžíce
- Strouhanka podle potřeby 1 ks
- Olej na smažení 1 ks
- Baby karotka i s natí 16 ks
- Máslo 120 g
- Javorový sirup 50 ml
- Tymián 4 snítk
- Citron 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer oloupejte a nastrouhejte. Přidejte 2 vejce, sýr, tymián, osolte a promíchejte. Ve vlhkých dlaních uválejte kuličky a obalte je v mouce, zbylých vejcích, mléce a ve strouhance. Smažte na pánvi ve vyšší vrstvě oleje. Karotky provařte v osolené vodě. Na pánev dejte máslo, sirup a tymián. Přidejte

mrkvičky a chvilku je glazírujte. Podávejte s bramborami pokapané citronovou šťávou.