

Kedlubnové placičky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kedlubna 3 ks
- vejce 1 ks
- celer 0.5 ks
- česnek 5 stroužek
- strouhanka 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 1 hrnek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupané kedlubny a celer nastrouháme na jemném struhadle. Vymačkáme přebytečnou tekutinu, do směsi vmícháme vejce a přidáme prolisovaný česnek. Osolíme, opeříme, přimícháme strouhanku.

Řádně promícháme a tvoříme menší placky.

Smažíme v pánvi na rozpáleném oleji dozlatova. Placičky podáváme s bramborovou kaší a obložíme je čerstvou zeleninou.

Poznámka:

Do placiček můžeme přidat strouhaný sýr (eidam nebo nivu), pokrm pak bude pikantnější.