

Falešné rybí prsty

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Přepůlené brambory 600 g
- Sůl 1 lžička
- Majonéza 300 g
- Nasekaná pažitka 1 lžíce
- Celer, nakrájený na hranolky, velký jako rybí prsty 1 kg
- Rozpuštěné máslo 50 g
- Strouhanka 140 g
- Klínky citronu k podávání 8 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Přepůlené brambory dejte do hrnce, zalijte je studenou vodou, aby byly akorát potopené, osolte a přiveďte k varu. Vařte 20 minut doměkka. Pak je scedte a nechte chvíli zchladnout. Poté je promíchejte s majonézou a pažitkou.

Mezitím, co se vaří brambory, povařte i hranolky celeru - stačí 5 minut. Pak je scedte, osušte a zchladlé potřete máslem a obalte je ve strouhance. Poté je vyskládejte na plech vyložený pečícím papírem a pod rozpáleným grilem opékejte asi 3 - 5 minut z každé strany. Podávejte s bramborovým

salátem a klínky citronu.