

Smažené celerové řízečky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vejce 2 ks
- brambory vařené 5 ks
- cibule 1 ks
- vejce vařená 1 ks
- olej 1 ks
- strouhanka 1 ks
- celer 1 ks
- mouka hladká 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer, který necháme v celku, očistíme a vložíme do hrnce s osolenou vodou. Povaříme ho doměkka, ale dáваме pozor, aby nebyl rozvařený. Po vychladnutí celer nakrájíme na plátky, které obalujeme v mouce, osolených vejcích rozředěných mlékem a naposledy ve strouhance. Obalené plátky celeru usmažíme dozlatova v oleji.

Uvařené brambory oloupeme, nakrájíme na tenčí plátky a vložíme do větší mísy. Brambory promícháme s cibulí pokrájenou na půlkolečka a vejci, která nakrájíme na kostičky. Přidáme rostlinný olej a zvlášť si připravíme octovou směs. Do hrnku nalijeme ocet, který zředíme vodou, a přidáme sůl a pepř. Nálevovou směs přilijeme do brambor a vše důkladně v míse promícháme. Necháme asi hodinu odležet.

