

Masovo-celerové nudličky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové maso 200 g
- Celer 120 g
- Solamyl (bramborový škrob) 1 lžíce
- Kari 1.5 lžička
- Rozšlehané vejce 1 ks
- Sůl 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 200 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso si pokrájíme na nudličky, které jemně osolíme. Celer očistíme a pokrájíme na slabé nudličky nebo plátky. Z vejce, solamylu a kari koření si vyšleháme kašičku, ve které kousky masa a celeru obalíme a necháme alespoň 2 hodiny proležet v chladu. Na pánvi s rozpáleným olejem osmažíme maso-celerovou směs dozlatova a dokrupava ze všech stran, pak jemně osolíme. Podáváme s bramborovou přílohou nebo rýží.