

Kuřecí karbanátky s celerem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Celer 1 ks
- Kuřecí prsa 700 g
- Vejce 4 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kari 1 ks
- Olivový olej 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Celer očistíme a nasekáme najemno. Kuřecí prsa omyjeme, osušíme a pomeleme mlýnkem na maso, případně nasekáme také najemno. Ve velké míse smícháme maso a celer, přidáme prolisovaný česnek, sůl, pepř, kari koření a vejce a důkladně promícháme. Uděláme spojitou směs, ze které rukama tvoříme karbanátky a smažíme je v rozpáleném olivovém oleji asi 5 minut z každé strany.