

Smažený celer

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Celer 2 ks
- Sůl, citronová šťáva - dle chuti 1 ks
- Hladká mouka 50 g
- Vejce 1 ks
- Bílek 1 ks
- Strouhanka 200 g
- Olej 250 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Celer kartáčem dobře očistíme a uvaříme v osolené vodě téměř do měkka. Necháme vychladnout, pak nakrájíme na plátky asi 1 cm tlusté a pokapeme citronovou šťávou. Obalíme v mouce, v rozšlehaném vejci s bílkem a nakonec ve strouhance. Smažíme po obou stranách v dobře rozehřátém oleji. Celer můžeme upravovat také zasyrova. Musíme však krájet tenké plátky a smažit jen zvolna, aby se celej dobře prosmažil.