

Smažený celer s hermelínem na rukole

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Středně velký celer 1 ks
- Hermelíny 2 ks
- Rukola 100 g
- Strouhanka 120 g
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 60 g
- Cherry rajčata 8 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Olej na smažení 1 ks
- **Dresink**
- Olivový olej 4 lžíce
- Balzamikový ocet 2 lžíce
- Protlak 1 lžíce
- Utřený stroužek česneku 1.2 stroužek
- Bazalka 2 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Čerstvě mletý pepř - dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Do kastrůlku nalijeme půl litru vody a přivedeme ji k varu. Celer oloupeme, nakrájíme na plátky, které vložíme do vroucí osolené vody a vaříme do poloměkka. Odstavíme a necháme částečně zchladnout.
2. Hermelíny rozkrojíme na poloviny a podle jejich průměru upravíme vařený celer. Mezi dva plátky celeru vždy vložíme plátek hermelínu a vše obalíme v trojobalu (nejprve v hladké mouce, v rozšlehaných vejcích a strouhance).
3. Rukolu dokonale propláchneme a necháme odkapat. Rajčata omyjeme a nakrájíme na plátky. Všechny suroviny na dresink smícháme a v misce podle chuti osolíme a opepříme.
4. Troubu nahřejeme na 150°C. Celer usmažíme dozlatova na pánvi s rozpáleným olejem, vyjmeme, položíme na plech vyložený pečícím papírem a dáme na 15 minut dopéct do trouby. Na talíře rozdělíme rukolu, plátky rajčat, přidáme dresink a nakonec celer.