

Celer v pivním těstíčku

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Celer 1 ks
- Olej 3 lžíce
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Olej 1 lžíce
- Hladká mouka 150 g
- Vejce 1 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Pivo 200 ml
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Celer omyjeme, oloupeme a nakrájíme na plátky. Z oleje, citronové šťávy, soli a pepře si připravíme marinádu, do níž plátky celeru naložíme a necháme je asi hodinu marinovat. Během té doby je několikrát obrátíme. Z mouky, žloutku, olivového oleje, piva a soli si připravíme těstíčko, do kterého na závěr vmícháme tuhý sníh z bílku. Celerové plátky vyjmeme z marinády, osušíme a namáčíme v pivním těstíčku. Na pánvi rozežřejeme olej a celer v něm dozlatova usmažíme.