

# Celerové koule s baby karotkou



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 40min , Porce: 4

**3273** kalorií , **3 g** cukrů , **256 g** tuků , **80 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/celerove-koule-s-baby-karotkou>

## Příprava

Sýr nastroháme nahrubo. Celer také nastroháme nahrubo a obojí smícháme. Přidáme vejce, 2 lžíce tymiánu, sůl a pepř. Vlhkými dlaněmi tvarujeme kuličky, které obalíme v trojobalu - v mouce, ve vejcích s mlékem a ve strouhance. Smažíme je na oleji dozlatova.

Karotku krátce povaříme v osolené vodě. Poté na pánvi rozpustíme máslo, přidáme karotky, 2 lžíce tymiánu a javorový sirup. Chvilí blanšírujeme. Kuličky podáváme s karotkami přelitě šťávou z citrónu.

### Tip k receptu

Podáváme s bramborem.

## Ingredience

- 1 ks celeru
- 4 ks vejce
- 150 g goudy
- 4 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 lžička soli
- 7 g pepře
- 50 g hladké mouky
- 100 g strouhanky
- 100 ml slunečnicového oleje
- 16 ks baby karotky
- 120 g másla
- 50 ml javorového sirupu
- 1 ks citrónu
- 1-2 lžíce polotučného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Hlavní chod

