

Celerové placičky



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

471 kalorií , 4 g cukrů , 24 g tuků , 14 g bílkovin

Autor: planeta

Odkaz: <https://srecepty.cz/celerove-placicky>

Příprava

Omytý, oloupaný celer uvaříme v osolené vodě do poloměkka. Cibuli omyjeme, oloupeme, nakrájíme na jemno a osmažíme na másle. Přidáme jemně nasekaný celer, prolisovaný česnek, strouhanku namočenou v mléce, ochutíme solí, pepřem a dobře promícháme. Lžící do rozpáleného oleje tvoříme z těsta placičky a po obou stranách je dozlatova osmažíme.



Tip k receptu

Podáváme s vařenými brambory, tatarskou omáčkou nebo zeleninovým salátem.



Ingredience

- ✓ 150 g celeru
- ✓ 1 cibule
- ✓ 20 g másla
- ✓ 20 g strouhanky
- ✓ 5 lžic polotučného mléka
- ✓ 1 slepičí vejce
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře

Kategorie

Česká