

Celerové placky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

674 kalorií , 1 g cukrů , 58 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Evík

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

Příprava

Celer očistíme a povaříme do poloměkka. Poté ho nastrouháme do mísy, přidáme rozkvedlaná vejce, nakrájenou cibuli, sůl, kmín a trochu sladké papriky, nasekanou petrželku a hladkou mouku. Důkladně promícháme a utvoříme v ruce placičky, které usmažíme na rozpáleném oleji. Podáváme s vařeným bramborem nebo bramborovou kaší.

Ingredience

- ✓ 1 velký celer
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 vejce
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka kmínu
- ✓ špetka sladké mleté papriky
- ✓ 1 lžička petrželové natě
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 50 ml slunečnicového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Návštěva

