

Celerové krokety

Kategorie: Zelenina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g celeru

200 g dušené rýže

2 lžíce másla

2 vejce

sůl

pepř

0,5 kostky masoxu

strouhanka

pažitka

tuk na smažení

Postup

Celer omyjeme, oloupeme, nastrouháme na hrubém struhadle a smícháme s rozehřátým máslem a šálkem vývaru z masoxu. Na mírném ohni dusíme asi 15 minut. Potom podušený celer smícháme s dušenou rýží, vejci, pepřem a solí. Z hmoty formujeme malé krokety, obalujeme ve strouhance a smažíme je na rozpáleném tuku. Při podávání je sypeme drobně sekanou pažitkou.

Přílohy:

brambory a zelný salát