

Celerové řízky

1 bulvový celer

litr vody na předvaření

2 polévkové lžíce octa

lžička soli

2 polévkové lžíce drcené řasy nori

1 polévková lžíce oblíbeného koření na ryby

čtvrt až půl lžičky černé soli

6 polévkových lžic cizrnové mouky

asi 6 polévkových lžic vody

kukuřičná strouhanka

olej na smažení

Celer očistíme a nakrájíme na plátky cca 1 cm silné (můžeme je ještě překrojit na menší části). Rozkrájený celej předvaříme 5 minut ve vodě s octem, solí a řasou. Vyjmeme, osušíme. Z mouky, další vody a koření smícháme těstíčko, ve kterém kousky celeru namočíme (osvědčilo se mi nanášení těstíčka kuchyňským silikonovým štětcem) a následně obalíme v kukuřičné strouhance. Smažíme v dostatečné vrstvě oleje do požadované barvy z obou stran. Přebytečný olej osušíme papírovou utěrkou. Podáváme s oblíbenou přílohou. Neurazí ani jako sváteční jídlo náhradou třeba za file nebo rybu.

--- recepty od efči --- <http://www.hubatici.cz> ---