

Karbanátek z celeru s ovesnými vločkami

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Postup přípravy

Oloupaný a nahrubo nastrohaný celer podusíme s cibulkou. Z vloček a vody uvaříme kaši, kterou necháme vystydnout. Poté ji smícháme s celerem a osolíme dle chuti. Vložíme žloutek a z bílku ušlehaný tuhý sníh. Vše vmícháme postupně do směsi, z níž vytvoříme karbanátky, které obalíme ve strouhance a zvolna opékáme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 50 g
- **Celer** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Strouhanka** - 20 g
- **Ovesné vločky jemně drcené 500 g** - 50 g
- **Olej slunečnicový** - 6 g
- **Vejce** - 50 g

