

Rántott zeller hússalátával



Hozzávalók:

60 dkg semmiesetre sem fás zeller, só, 3 evőkanál finomliszt, 1 nagy tojás, 4 evőkanál zsemlemorzsa

a sütéshez:

bő olaj

a salátához:

1 főtt burgonya, 1 főtt tojás, 10 dkg szeletelt gépsonka, 2 csemegeuborka, 1 alma, 5 evőkanál majonéz

1. A zellert megtisztítjuk és 4, egyenként kb. 0,5 centi vastag szeletet vágunk belőle. A leeső részeket gyufaszálnyi csíkokra metéljük, majd a szeletekkel együtt egy lábasba rakjuk.
2. Annyi vizet öntünk rá, amennyi bőven ellepi. Kissé megsózzuk, nagy lángon fölforraljuk, majd lefűdve, kis lángon 5 percig főzzük. Akkor jó, ha szeletek félpuhára, a zellercsíkok puhára főnek. Leszűrjük, hűlni hagyjuk.
3. Közben a főtt burgonyát és főtt tojást, a sonkát, az uborkát és a kicsumázott (esetleg meghámozott) almát gyufaszálnyi csíkokra vágjuk. Mindezeket a jól lecsöpögtetett és kihűlt zellercsíkokkal együtt a majonézbe keverjük. Ha van rá idő, akkor letakarva behűtjük, hogy az íze összeérjen.
4. A zellerszeleteket a lisztbe, a fölvert tojásba és a zsemlemorzsaába forgatva bundázzuk. Bő, forró olajban kb. 3 perc alatt aranybarnára sütjük. Konyhai papírtörlőre szedve lecsöpögtetjük. A majonézes hússalátával tálaljuk.

2 főre

Elkészítési idő: 31 perc

Egy adag: 797 kcal