

# Celerová omáčka



Obtížnost: 

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 35min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 1

**1238** kalorií , **1 g** cukrů , **50 g** tuků , **7 g** bílkovin

**Autor:** katka16031

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/celerova-omacka>

## Příprava

Očištěný celer pokrájíme na drobné kostičky, osmažíme dozlatova na 20 g másla, zalijeme trochou vývaru a dusíme téměř doměkka. Ze zbylého másla, drobně pokrájené cibule, mouky a pepře připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem, rozšleháme a dobře provaříme. Pak ji zjemníme mlékem, procedíme přes sítko, přidáme podušený celer, cukr, sůl, ocet a krátce povaříme.

## Ingredience

- ✓ 100 g celeru
- ✓ 60 g másla
- ✓ 50 g hladké mouky
- ✓ kousek cibule
- ✓ 1 hrneček mléka
- ✓ celý pepř
- ✓ sůl
- ✓ ocet
- ✓ cukr moučka
- ✓ vývar z masoxu

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Omáčka