

Celerová polévka



Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

659 kalorií , **1 g** cukrů , **27 g** tuků , **12 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/celerova-polevka>

Příprava

Nahrubo nastrohaný celer osmahneme na másle, zalijeme vodou s masoxem, osolíme, přidáme nakrájené brambory, krátce povaříme, zahustíme cibulovou jíškou a dovaříme. Potom polévku prolisujeme, zjemníme žloutkem rozmíchaným v mléce, okořeníme pepřem a nasekanou celerovou natí. Podáváme s osmaženým chlebem nebo s nudlemi zvlášť uvařenými v osolené vodě.

Ingredience

- ✓ 100 g celeru
- ✓ 100 g brambor
- ✓ 30 g másla
- ✓ 1 kostka masoxu
- ✓ 30 g cibule
- ✓ 30 g hladké mouky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 50 ml mléka
- ✓ 1 žloutek
- ✓ celerová nat'
- ✓ 80 g chleba
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Jídlo
na každý den, Rodina, Polévka