

Celerový krém se šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

710 kalorií , **3 g** cukrů , **49 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/celerovy-krem-se-slehackou>

Příprava

Očištěný celer uvaříme v osolené vodě doměkka. Z másla a z mouky připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme mlékem a povaříme. K prochládlé jíšce přidáme uvařený a prolisovaný celer, žloutky, máslo, citrónovou šťávu, osolíme a opepříme. Krém nastříkáme do skleněných pohárů, ozdobíme plátky rajčete, listem hlávkového salátu a šlehačkou.

Ingredience

- 400 g celeru
- 60 g másla
- 20 g hladké mouky
- 150 ml mléka
- citrónová šťáva
- 2 ks žloutků
- 100 g rajčat
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 list hlávkového salátu
- smetana ke šlehání (šlehačka) na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská,
Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina,
Něco extra, Labužník, Párty občerstvení