

Paštika z celeru



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 16

565 kalorií , 1 g cukrů , 51 g tuků , 24 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/pastika-z-celeru>

Příprava

Celer oloupeme, nastrouháme najemno. Olej si rozpálíme v hrnci, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, orestujeme, poté přidáme nastrouhaný celer, podlijeme bujónem a necháme dusit, aby byl celer měkký. Poté, když je celer měkký, přidáme vejce, strouhanku dle potřeby, opepříme, osolíme, promícháme a směs přendáme do olejem vymazaného pekáčku a pečeme při 180 °C cca 80 minut.

Ingredience

- ✓ 1 kg celeru
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 4 ks vajec
- ✓ sklenka vody
- ✓ trochu strouhanky
- ✓ 4 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 kostky drůbežího bujónu
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Něco extra, Vegetarián, Pomazánka

