

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, nastroháme najemno. Olej si rozpálíme v hrnci, přidáme nadrobno nasekanou cibuli, orestujeme, poté přidáme nastrohaný celer, podlijeme bujónem a necháme dusit, aby byl celer měkký. Poté, když je celer měkký, přidáme vejce, strouhanku dle potřeby, opeříme, 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

