

# Plněný celer



**Obtížnost:** ○○○○○

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**1946** kalorií , **1 g** cukrů , **115 g** tuků , **127 g** bílkovin

**Autor:** Beruska64

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/plneny-celer>

## Příprava

Celer omyjeme a oloupeme, poté ho dáme do vroucí osolené vody a uvaříme ho do poloměkka. Když je celer poloměkký, vyjmeme ho, necháme vychladnout a poté vydlabeme vnitřek. Maso nakrájíme na kostičky a umeleme na mlýnku na maso. Cibuli oloupeme, nadrobno nakrájíme, v hrnci rozpustíme tuk a orestujeme na něm nadrobno nakrájenou cibuli. Když je cibule orestovaná, přidáme mleté maso, opeříme, osolíme a podusíme. Rohlíky namočíme do mléka a necháme je nasáknout. Když je maso podušené, dáme ho do misky a necháme vychladnout, poté k němu přidáme namočené rohlíky v mléce, ze kterých jemně vymačkáme přebytečné mléko, přidáme vejce a promícháme. Poté touto směsí plníme vydlabané celery, které následně naskládáme do zapékací misky, kterou jsme vymazali tukem, podlijeme troškou vody a podusíme v troubě, aby byl celer měkký.

## Ingredience

- 8 ks celerů
- 500 g vepřového masa
- 100 g tuku
- 1 ks cibule
- 4 ks rohlíků
- 1 sklenka mléka
- 4 ks vajec
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Rodina, Předkrm