

Řapíkatý celer v šunce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

1734 kalorií , **2 g** cukrů , **110 g** tuků , **94 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/rapikaty-celer-v-sunce>

Příprava

Řapíky nakrájíme na 15 cm dlouhé kousky a vaříme v osolené vodě asi 10 minut. Vyjmeme, dáme okapat. V hrnku připravíme z másla a mouky světlou jíšku a rozšleháme ji s mlékem a troškou vody. Povaříme, přidáme nastrohaný sýr a sejmem z ohně. Vejce rozšleháme se smetanou a zamícháme do omáčky, přidáme 4 lžíce krájené petrželky. Zapékací misku vymastíme a urovnáme do ní celer tak, aby byly oddělené 4 porce. Každou porci přikryjeme plátky šunky, přelijeme připravenou směsí, posypeme strouhankou a pečeme v troubě 20 minut.

Ingredience

- 1 kg řapíkatého celeru
- sůl
- 50 g másla
- 30 g strouhanky
- 1/4 l mléka
- 200 g strouhaného sýra
- 3 ks vajec
- 4 lžíce smetany
- 4-8 plátků šunky
- 4 lžíce petrželky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Rodina, Hlavní chod