

Zapečený celer s těstovinami



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

745 kalorií , 3 g cukrů , 24 g tuků , 40 g bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapeceny-celer-s-testovinami>

Příprava

Celer omyjeme a uvaříme v osolené vodě. Buďto před vařením nebo potom sloupneme takové ty vlákna a nakrájíme na kousky. Těstoviny uvaříme také v osolené vodě. Smícháme s celerem, zakysanou smetanou, pažitkou a osolíme. Nandáme do vymazaných misek a posypeme strouhankou. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C asi 20 minut a před koncem pečení si misky dejte hodně nahoru, aby se opekla strouhanka.

Ingredience

- ✓ 20 dkg celeru
- ✓ 10 dkg eidamu (Edam)
- ✓ 100 g těstovin
- ✓ 150 g zakysané smetany
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ troška pažitky
- ✓ 1 lžíce strouhanky

Kategorie

Obyčejný den, Vegetariánská, Finančně nenáročná, Obiloviny, těstoviny a rýže, Rychlovka, Štíhlá slečna, Hlavní chod

