

# Zeleninové pyré na "divoko"



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

110 kalorií , 0 g cukrů , 12 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: LUSYLIE

Odkaz: <https://srecepty.cz/zeleninove-pyre-na-divoko>

## Příprava

Oloupané brambory vaříme v osolené vodě spolu s bobkovým listem do měkka. Brambory slijeme a vyjmeme bobkový list. Mrkev a celer uvaříme v osolené vodě do měkka a zcedíme. Zeleninu a brambory smícháme, rozmačkáme, osolíme, opepříme, přidáme muškátový oříšek, máslo a zakysanou smetanu. Prošleháme metličkou nebo tyčovým pyré nástavcem.



### Tip k receptu

Hustější pyré lze stříkat zdobičkou, lze zdobit mrkvovou hoblinkou nebo parmezánem.

## Ingredience

- ✓ 4 mrkve
- ✓ 8 brambor
- ✓ 1 plátek bulvového celeru
- ✓ 1 lžice petrželové natě
- ✓ 1 bobkový list
- ✓ troška Mořské soli
- ✓ 2 lžice zakysané smetany
- ✓ 1 lžice másla
- ✓ špetka muškátového oříšku
- ✓ troška citronového pepře

## Kategorie

Vegetariánská, Finančně nenáročná, Něco extra, Návštěva, Vegetarián, Předkrm, Příloha

