

Celerová polévka bílá

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- Celer 1 ks
- Máslo 50 g
- Petrželka 1 lžíce
- Smetana 125 ml
- Sůl 1 špetka
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Z másla mouky připravíme světlou jíšku, zředíme ji vývarem a dobře rozšleháme. Přidáme oloupaný, jemně nastrouhaný celer, sůl a polévku povaříme asi 25 minut. Pak ji zakapeme citrónovou šťávou, přidáme špetku jemně nastrouhané citrónové kůry a sekanou zelenou petrželku. Před podáváním do polévky zakvedláme smetanu se žloutkem. Po přidání smetany a žloutku polévku již jen prohřejeme. Podáváme s kostičkami žemle osmažené na tuku.