

Celerovobramborový gratin I.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- velký celer o váze $\frac{1}{2}$ až $\frac{3}{4}$ kg 1 ks
- Mléko 250 ml
- Hrubá mořská sůl na dochucení 1 ks
- Hladká mouka 1 lžíce
- Máslo na vymazání formy 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Pevné brambory 3.4 kg
- Čerstvě mletý bílý pepř na dochucení 2 špetka
- Smetana ke šlehání 200 ml
- Zeleninový vývar 60 ml
- Strouhaný sýr - ementál nebo s modrou plísní 2 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Celer oloupejte, rozkrojte na čtvrtky a nakrájejte na tenké plátky. V hrnci plátky celeru zalijte mlékem, osolte. Plátky navrchu poprašte moukou. Povařte, tak pět až sedm minut, než plátky zkřehnou. Scedte a nechte stranou.

Troubu předehřejte na 180 stupňů. Zapékací formu vymažte máslem a potřete rozkrojeným stroužkem česneku. Vyložte předvařenými plátky celeru a ně dejte syrové plátky brambor. Každou

vrstvu lehce osolte a opepřete.

Smetanu rozmíchejte s vývarem a směsí přelijte brambory s celerem. Formu vložte do trouby a pečte 30 až 36 minut, dokud se tekutina nevsákne. Vpichem nože vyzkoušejte, jestli už brambory a celer změkly. Pak gratin posypte sýrem, troubu přepněte na gril a ještě dvě až tři minuty zapékejte, až povrch zezlátne. Nechte krátce vychladnout a podávejte nakrájené na řezy.