

# Zapečený celer s uzeným

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Lenka



## Suroviny

**Porce:** 4

- velký celer 1 ks
- sůl, pepř 1 špetka
- šťáva c citronu 1 ks
- uzené maso 200 g
- vejce 3 ks
- strouhanka 1 hrst
- kapie 1 ks
- máslo 100 g

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Určen pro:** Děti

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Večeře

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Oloupaný celer uvaříme v osolené a citronovou šťávou okyselené vodě do měkka a nakrájíme na plátky. Uzené maso jemně nakrájíme, spojíme s vejci, strouhankou. Takto připravenou směsí natíráme plátky celeru. Srovnáme je do vymyzané a vymaštěné zapékací formy. Opepríme, ozdobíme kapií, pokapeme máslem a zapečeme.

