Celerová polévka

Kategorie: Polévky

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 5

- celerový list 600 g
- šalotky 4 ks
- rajče 1 ks
- olivový olej 3 lžíce
- zeleninový vývar 1.2 l
- sardelová pasta 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **Gorgonzolové knedlíčky**
- máslo 40 g
- voda 1.8 l
- mouka 60 g
- sýr gorgonzola 100 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

PŘÍPRAVA:

Celer listový rozdělte a odstraňte dřevnaté konce; listy celeru dobře umyjte a nakrájejte na tenké

plátky; jemné lístečky na jemno nakrájejte ; šalotky oloupejte a nakrájejte na malé kostičky; rajčata blanšírujte, oloupejte, odstraňte jádra a nakrájejte na malé kousky; olivový olej zahřejte; šalotky a celer v něm poduste; přidejte zeleninový bujón, sardelovou pastu a rajčata; plátky celeru vařte v zeleninové bujónu přibližně 12 minut do měkka; osolte a opepřete.

POSTUP:

Na gorgonzolové knedlíčky svařte 1/8 l vody s máslem; přimíchejte mouku a míchejte tak dlouho, až se hmota odlepí od hrnce; pak dejte hmotu do mísy a nechte vychladnout; gorgonzolu propasírujte přes síto a postupně i s vejci vmíchejte do těsta; z této hmoty tvarujte polévkovou lžící knedličky a vařte je v lehce vroucí osolené vodě asi 8 minut; do polévky dejte gorgonzolové knedlíčky a před podáváním posypte celerovými lístečky.