

Polévka jablečno-celerová

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- celer 1 ks
- Rama Culinesse 4 lžíce
- jabka 3 ks
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka
- rozetřený muškátový oříšek 1 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Nakrájejte celer a jablka na malé kostičky a cibuli na drobné kousky.

Smažte cibuli v hrnci s tukem, až zesklovatí a přidejte celer a jablka. Smažte dalších 10 minut, až se jablka začnou rozpadat a celer změkne.

Rozpusťte kostky Knorr Bujón Zeleninový v jednom a půl litru vody. Vlijte bujón do hrnce se zeleninou a jablky a 20 minut vařte. Podle chuti přidejte muškátový oříšek, pepř a sůl.

Uvařenou polévku rozmixujte nebo propasírujte přes sítko. Pokud je polévka příliš hustá - přidejte trochu vody. Odstavte k vychladnutí. Uložte studenou polévku na 5 hodin v lednici. Servírujte na studeno.