

Celerová remuláda

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celer 1 ks
- dijonská hořčice 2 lžíce
- citrónová šťáva 0.5 ks
- majonéza 3 lžíce
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Celerovou bulvu očistíme, rozdělíme na čtvrtky a nakrájíme ho na julienne (nudličky o tloušťce cca sirky) nebo nastrouháme na vhodném struhadle na proužky tenké jako sirky.

Ihned po nastrouhání polijeme šťávou, aby celer zůstal krásně bílý. Přidáme majonézu, dijonskou hořčici, osolíme, opepříme a vše společně s nastrouhaným celerem velmi dobře promícháme. Takto připravenou remuládu dáme do chladna uležet nejlépe do druhého dne. Podáváme k pečenému nebo grilovanému masu, ale chutná i jen tak s čerstvým pečivem.