

Rychlá celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celer 0.5 ks
- máslo 4 lžíce
- masox 1 kostka
- mouka hladká 2 lžíce
- petržel nať 1 svazek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer nakrájený na malé proužky orestujeme na dvou lžících másla. Potom ho zalijeme vodou s masoxem či kuřecím vývarem. Vaříme tak dlouho, dokud celer nezměkne.

Polévku zahustíme jíškou (do zpěněného másla dáme 2 lžíce hladké mouky a mícháme do zhnědnutí).

Před podáváním ještě důkladně posypeme porce celerové polévky nakrájenou petrželovou natí.