

Celerový nákyp

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Velký celer 1 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Zeleninový bujon 300 ml
- Vlašské ořechy 1 hrst
- Sýr s modrou plísní 100 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Troubu předehřejte na 190 °C. Celer oloupejte, rozčtvrtíte a každou čtvrtku pak nakrájejte na velmi tenké plátky. Plátky smíchejte v misce s olejem, aby se obalily všechny kousky a pak je osolte a opepřete. Vyskládejte je do zapékací misky, zalijte vývarem a pečte 40-45 minut, pak je posypte nasekanými ořechy a posypte rozdrobeným sýrem a pečte asi 10-15 minut do křupava a zlatava.