Celerová polévka II

Kategorie: Polévky

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Slanina 100 g
- Máslo 1 lžíce
- Cibule 1 ks
- Bobkový list 1 ks
- Tymián 1 svazek
- Celer 1 ks
- Kuřecí vývar 850 ml
- Smetana 100 ml
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Olej rozpalte v hrnci. Přidejte slaninu a opékejte ji 3 minuty z každé strany. Křupavé plátky vyndejte a nechte na papírové utěrce okapat. Do pánve dejte lžíci másla, vsypte cibuli, bobkový list a svázané snítky tymiánu a opékejte 10 minut. Vsypte celer a opékejte další 2 minuty. Pak vlijte vývar a přiklopené vařte 10–15 minut, aby celer změkl. Vyndejte bobkový list, tymián a polévku rozmixujte

dohladka. Vlijte smetanu, osolte, opepřete a krátce zahřejte. Podávejte zastříknuté olejem a s plátky slaniny.