

Polévka z řapíkatého celeru

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- řapíkatý celer 1 ks
- velké brambory 1 ks
- česnek 2 stroužek
- trocha sůl a pepř 1 ks
- kuřecí vývar (nebo kostka bujonu) 1 l

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V hrnci na rozehřátém oleji a másle osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli. Přidáme nakrájený celer, na kostky nakrájený brambor a zhruba 5 minut restujeme.

Zalijeme vývarem a vaříme 20 minut. Na konci přidáme nakrájený česnek a polévku podle chuti osolíme a opepříme. Vše rozmixujeme. Na ozdobu použijeme nasekanou pažitku nebo petrželovou nať.