

Celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- celerová nať 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- trocha voda 1 ks
- kousek máslo 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Základem je světlá jíška, kterou připravíme z oříšku másla a lžíce hladké mouky.

Zalijeme ji vodou, přidáme nadrobno pokrájenou nebo nastrouhanou mrkev, petržel, celer, cibulku. Celerovou nať pokrájíme na velké kusy a přidáme k ostatnímu. Vaříme asi 8-10 minut a podáváme.

Poznámka:

Polévku můžeme připravit jako čistě zeleninovou, čirou s nudlemi nebo s rozkvedlaným vejcem. Záleží jen na naší momentální chuti!