

Zapečený celer s ořechy a nivou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- velký celer 1 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- ořechový olej 2 lžíce
- zeleninový vývar 300 ml
- vlašských ořechů 1 hrst
- niva 100 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Celer oloupeme, rozkrájíme na čtvrtky a potom na velmi tenké plátky. Pomoci si můžeme i kuchyňským robotem, protože čím tenčí plátky celeru budou, tím lépe. Plátky celeru rozprostřeme do zapékačské misky, kde je osolíme a opepříme podle chuti a pokapeme olejem.

Celer potom zalijeme zeleninovým vývarem, misku vložíme do trouby předehřáté na 180 °C a zapékáme přibližně 40 minut.

Ořechy nasekáme nahrubo, nivu nadrobíme nebo nahrubo nastrouháme.

Po uvedených 40 minutách misku vyjmeme z trouby, celer posypeme ořechy a nivou a zapečeme ještě dalších 15 minut dozlatova.