

Řapíkatý celer jako příloha

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- česnek 3 stroužek
- řapíkatý celer 2 ks
- extra panenský olivový olej 2 lžíce
- **podle chuti**
- barevný pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řapíkatý celer očistíme, rozebereme na řapíky a dobře omyjeme. Pokud je celer vyzrálý, oloupeme ho podobně jako rebarboru (směrem od kořene ke špičce). Potom řapíky šikmo nakrájíme na kousky, které blanšírujeme v osolené vodě 5 - 8 minut a potom je prudce zchladíme na sítku pod tekoucí studenou vodou. Řapíky necháme okapat, mezitím oloupeme česnek a nakrájíme ho najemno.

Řapíkatý celer urovnáme na plech s pečícím papírem. Posypeme nakrájeným česnekem, zastříkneme panenským olivovým olejem, jemně osolíme a navrch čerstvě nameleme čtyřbarevný pepř.

Dáme zapéct asi na 15 minut do předehřáté trouby.

Řapíkatý celer jako příloha je velmi dobrý například k pečenému kuřeti, ale i vegetariáni si na něm

pochutnají, chutný je například s opečeným sójovým masem. Připraveným řapíkatým celerem můžeme nahradit i klasický zeleninový salát.