

Celerové hranolky

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 0.5 dl
- celer 1 ks
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- oregano 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Jednu velkou celerovou bulvu důkladně očistíme, oloupeme a pomocí ostrého nože nakrájíme na přibližně stejně velké hranolky.

V mističce rozmícháme olej se solí a oreganem. Já použila asi lžičku soli a 2 lžičky sušeného oregana, ale záleží na chuti.

Celerové hranolky rozprostřeme na plech a potřeme ochuceným olejem. Vložíme do trouby vyhřáté na 180 °C a pečeme doměkka asi 30 minut. Občas promícháme a znovu potřeme olejem - podle potřeby.

Celerové hranolky podáváme jako přílohu k nejružnějším pokrmům, ale vegetariánům klidně postačí s bramborovou kaší i jako hlavní chod.

