

Zapečený celer

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- sůl 1 ks
- masová šťáva 1 lžíce
- celer 2 ks
- máslo 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Očistíme celery a rozkrojíme je na půlky. Celer povaříme asi 10 minut v osolené vodě a dobře osušíme.

Poté vložíme celery do zapékací misky, přelijeme rozehřátým máslem a upečeme doměkka v předehřáté troubě. Pět minut před dopečením je pokapeme šťávou z pečeného masa.

Zapečený celer podáváme jako přílohu. Nebo jej můžeme zapéct se sýrem a podávat s pečivem jako lehkou večeři.