

Řapíkatý celer na másle

Kategorie: [Přílohy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- řapíkatý celer 600 g
- máslo 50 g
- vývar 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Francie

Počet porcí: 4

Postup:

Řapíky celeru důkladně očistíme a nakrájíme na nudličky.

Ve větší a hlubší pánvičce rozpustíme máslo, vsypeme nudličky řapíkatého celeru a osolíme. Pokapeme 2 lžícemi vývaru a dusíme pod pokličkou doměkka.

Měkký celer vyjmeme a šťávu vydusíme do hustoty sirupu, kterým řapíkatý celer na talíři přeléváme.

Řapíkatý celer na másle chutná výborně jako příloha.