

Celerová kaše

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 3

- Celer, oloupaný nakrájený na kousky 700 g
- Brambory, oloupané a nakrájené 500 g
- Česnek, oloupaný 2 stroužek
- Sůl , dle chuti 2 špetka
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Máslo + k podávání 75 g
- Růžový pepř na ozdobu 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Celer, brambory i česnek vsypte do hrnce s osolenou vroucí vodou a vařte 10-15 minut, dokud celer a brambory nezměknu. Scedte, rozšťouchejte, přidejte vroucí smetanu a máslo a vařečkou nebo pevnější metlou našlehejte do kaše. Podle chuti ji osolte a podávejte posypanou namletým pepřem, případně s dalším máslem.