

Řapíkatý celer s uzeným masem

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Řapíkatý celer 200 g
- Plátky uzeného masa 150 g
- Tvrdý sýr 70 g
- Máslo 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Řapíkatý celer omyjeme, nakrájíme na cca 10 cm kousky a zbavíme silnějších vláken. Vložíme do vařící osolené, citronovou šťávou mírně okyselené vody a povaříme 2 - 3 minuty. Zcezený necháme prochládnout a zabalíme do plátků uzeného masa nebo šunky. Dáme do zapékací misky vymazané máslem a zapékáme cca 10 minut při 170°C. Potom posypeme strouhanou Goudou a zapečeme do zezlátnutí sýra.