

Krémová polévka s řapíkatým celerem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Řapíkový celer 200 g
- Oloupané brambory 300 g
- Mrkev 120 g
- Cibule 1 ks
- Zeleninový bujón 1 ks
- Máslo 30 g
- Pepř, sůl 1 ks
- Muškátový oříšek 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle mírně osmahneme cibuli pokrájenou na kostičky. Přidáme omytý na malé špalíky nakrájený řapíkatý celer a po cca 2 minutách přisypeme na kolečka nakrájenou mrkev. Po krátkém zarestování zalijeme litrem vody, přidáme bujón, na menší kousky nakrájené brambory, osolíme a vaříme do změknutí. Rozmixujeme tyčovým mixerem, dochutíme pepřem, muškátovým oříškem a podle potřeby dosolíme. Podáváme na talíři posypané semínky a dozdobíme listy řapíkatého celeru.