

Bramborovo-celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 500 g
- Řapíkatý celer 450 g
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Zeleninový nebo drůbeží vývar 1 l
- Sůl 0.5 lžička
- Mletý bílý pepř 0.5 lžička
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Zelená petrželka 1 hrst
- Smetana 200 ml
- Slanina 4 plátek
- Muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kostky. Z celeru oloupeme tuhá vlákna a nakrájíme ho na kousky. V kastrole zpěníme na másle pokrájenou cibulku a česnek.

2. Vsypeme zeleninu, posypeme kmínem, krátce osmahneme a zalijeme vývarem. Osolíme, opepříme a vaříme do změknutí.

3. Stáhneme z ohně, přidáme petrželku a vše rozmixujeme dohladka a přecedíme přes jemné síto. Přidáme smetanu, prohřejeme a dochutíme solí a pepřem. Podáváme s plátkem slaniny a poprášené muškátovým oříškem.