

Celerová pomazánka s brambory

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Menší celer 1 ks
- Cibule 2 ks
- Brambory 500 g
- Máslo 50 g
- Mléko 1 dl
- Vývar z kostí nebo vody s kouskem masoxu 1 l
- Žloutek 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Žemle 1 ks
- Olej 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Oloupané brambory nakrájíme na menší kousky, vložíme do vařícího vývaru, uvaříme doměkka a prolisujeme. Drobně nakrájenou cibuli a na jemné nudličky nakrájený celer osmažíme na másle, přidáme do polévky a krátce povaříme. Do polévky vmícháme mléko, v němž jsme rozkvedlali žloutek, přihřejeme, avšak nevaříme. Polévku přisolíme a podáváme se žemlovými kostičkami osmaženými na oleji.