

Pyré z celeru

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Sladká smetana 100 ml
- Mletý muškátový květ 1 lžička
- Celer 1 ks
- Máslo 10 g
- Mletý černý pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Větší celer očistíme, oloupeme a nakrájíme na malé kousky, které s lžící másla uvaříme doměkka.

Slijeme vodu a přidáme smetanu, sůl, mletý černý pepř, mletý muškátový květ a další změkklé máslo a rozmixujeme. Nejlépe tyčovým mixérem v hrnci.

Pyré z celeru můžeme podávat teplé k masu, ale i studené jako pomazánku na chlebičky místo másla.