

# Celerová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- celerová nať 1 ks
- mrkev 1 ks
- petržel 1 ks
- cibule 1 ks
- trocha voda 1 ks
- kousek máslo 1 ks
- mouka hladká 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Základem je světlá jíška, kterou připravíme z oříšku másla a lžíce hladké mouky.

Zalijeme ji vodou, přidáme nadrobno pokrájenou nebo nastrouhanou mrkev, petržel, celer, cibulku. Celerovou nať pokrájíme na velké kusy a přidáme k ostatnímu. Vaříme asi 8-10 minut a podáváme.

## Poznámka:

Polévku můžeme připravit jako čistě zeleninovou, čirou s nudlemi nebo s rozkvedlaným vejcem. Záleží jen na naší momentální chuti!