

Celer s uzeným masem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- strouhanka 3 lžíce
- celer 2 ks
- drcený barevný pepř 0.5 lžička
- sůl 1 ks
- ocet 1 lžíce
- zelená paprika 1 ks
- vejce 2 ks
- tuk 100 g
- uzené maso 200 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Portugalsko

Počet porcí: 1

Postup:

Celer oloupeme, nakrájíme na 2 cm silné plátky a uvaříme je v osolené vodě s octem doměkka. Papriku zbavíme zrníček a spolu s uzeným masem nakrájíme na kostičky.

Papriku smícháme s masem, změkklým tukem, solí i pepřem. Do směsi vyklepneme vejce, promícháme a zahustíme strouhankou.

Masovou směsí potřeme v silnější vrstvě plátky celeru a naskládáme je na plech vyložený pečícím papírem.

Celer s uzeným masem pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 25 - 30 minut. Podáváme s čerstvým nebo opečeným toastovým chlebem.