

Celerová polévka s taveným sýrem

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Voda 1.5 l
- Celer 0.25 ks
- Sýr nastrouhaný 100 g
- Máslo 2 lžíce
- Masox 2 kostka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Chléb 2 plátek

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Celer dobře očistíme, omyjeme a nastrouháme. Nastrouhaný celer osmažíme na rozpáleném másle, přidáme sýr, který necháme s celerem rozpustit. Pak zalijeme vodou, přidáme masox a asi dvacet minut povaříme. Osolíme a opepříme a do hotové polévky zašleháme vejce. Podáváme s chlebem nakrájeným na kostičky a osmaženým na oleji.