Zapečený řapíkatý celer

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 3

- Řapíkatý celer 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl, pepř 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 ks
- Strouhaný sýr 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Stonky řapíkatého celeru očistíme, omyjeme a nakrájíme na cca 10 cm špalíky. Vložíme do osolené a citronem mírně okyselené vroucí vody. Povaříme cca 3 minuty a vyjmeme z vody. Zapékací misku vymažeme máslem, narovnáme kousky celeru, opepříme, podle potřeby dosolíme a posypeme strouhaným sýrem. Dala jsem sýr Formaggio per Pasta - je to strouhaná směs sýrů podobná parmezánu. Může se dát třeba i strouhaná Gouda. Zapečeme v troubě vyhřáté na 190°C do změknutí. Celer by měl zůstat mírně křupavý.