

Celer po čínsku jako příloha k masu

Kategorie: Přílohy

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 malé mladé celery i se zelenou natí
pórek nakrájený na proužky
2 lžíce rostlinného oleje
lžíce dezertního vína
1 lžíce sojové omáčky
0,2 litru smetany
lžička máčeného škrobu
lžička cukru
sůl.

Postup

Celery nakrájejte na větší kostky a vařte 20 minut v osolené vodě. Na oleji zpěňte pórek, přidejte víno, sojovou omáčku, cukr, sůl a smetanu. Na závěr vložte předvařený celer a jemně nasekanou nat'. Chvilku poduste a zahustíte škrobem. Podáváme jako přílohu k masu