

Z Zapečený celer

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: zhubneme-Bublina

Suroviny

1 obrovský celer, nebo 2 mensi
15 dkg. tvrdého syra (nizkotučného)
15 dkg sunky
1 cibule
1 vejce
cervena paprika
pepr, sul.

Postup

Celer okrajím a vcelku uvarím (cca 30-40 min. podle velikosti). Nechám trosku ochladnout. Dohromady smíchám nakrájenou sunku, nastrouhany syr, cibuli, vejce, koreni a sul. Celer rozpulím a vnitřek vydlabu (nechám okraj cca 1,5 cm). Dužninu přidám pokrájenou ke směsi a směsi naplním obe pulky celeru. Pulky položím na pekáč pokrytý alobalem, nebo pečím papírem a nechám v troubě zapečt cca 20 min.

Když jsem lina to vydlabávat (a to jsem), tak ten celer jen nakrájím na plátky na vymastěný pekáč, na to nanesu směs a nechám 20 min. zapečt.

Je to bez přídavku tuku a jen tak samotně bez přílohy je to dobrutka (alespon pro mě, celerovou milovnici).

Poznámka

DS