Celerová polévka

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

20 g másla
0,5 celeru
sůl
1 větší brambora
20 g másla
40 g hladké mouky na jíšku
1 cibule
pepř
petrželka
100 ml smetany nebo mléka
1 žloutek

Postup

Umytý celer oloupeme, nakrájíme na kostky, podusíme na másle, přidáme nakrájenou bramboru, zalijeme trochou studené vody a uvaříme doměkka. Potom celer s bramborou prolisujeme. Vodu z celeru zahustíme světlou jíškou s cibulí, přidáme prolisovaný celer, pepř, petrželku a povaříme. Nakonec do polévky vlijeme žloutek rozšlehaný ve smetaně.