

Celerová omáčka

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- celer 1 ks
- máslo 2 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- ocet 2 lžíce
- smetana 1 kelímek
- voda 0.5 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Nastrouhaný celer podusíme na másle, zaprášíme moukou, zalijeme vodou, osolíme, opeříme a dobře povaříme. Před dohotovením přidáme smetanu. Vaříme již jen krátce. Omáčku můžeme rozmixovat. Podáváme k masu.