

Celerové hranolky s rukolou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

208 kalorií , 0 g cukrů , 21 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Lucie

Odkaz: <https://srecepty.cz/celerove-hranolky-s-rukolou>

Příprava

Když vařím vývar, tak mi klasicky vždy zbyde v lednici celer, který do vývaru celý nikdy nespotřebuji.

Celer oloupejte (okrájejte, oškrábejte) a nakrájejte na tenké hranolky. Vyskládejte na pečící papír na plech a zakápněte olivovým olejem, osolte, opepřete. Vložte do předehřáté trouby (200 stupňů) a pečte dokud nebude celer na povrchu křupavý. Na závěr pečení většinou teplotu trochu zvednu, ale hlídám, aby se mi celer nespálil.

Hotové hranolky nechte odpočinout v sítku. Připravte si rukolu, kterou umyjte, osušte, naskládejte na talíř a zalijte olivovým olejem, posypte dobrou solí a čerstvým pepřem.

Na rukolu servírujete hranolky a pro dobrou chuť si můžete přidat trochu pálivé omáčky (Sriracha).

Ingredience

- 1/2 ks celer
- 100 g rukola
- 3 lžičce olivový olej
- 1 špetka sůl
- 1 špetka pepř

Kategorie

Česká, Bezlepková, Jaro, Celoročně, Zelenina, Vegetarián

Tip k receptu

Nastrouhejte si navrch pěknou porci parmezánu a rozhodně si to zamilujete :)

