# Kližka s řapíkatým celerem

**Obtížnost:**

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: **3**

**642** kalorií , **0 g** cukrů , **46 g** tuků , **44 g** bílkovin

**Autor:** JanaB

**Odkaz:** https://srecepty.cz/klizka-s-rapikatym-celerem

## Příprava

Maso nakrájíme na plátky a oloupanou cibuli na drobno. Plátky naklepeme, osolíme a opepříme. Na oleji usmažíme cibuli dorůžova a přidáme maso. Dusíme nejprve ve vlastní šťávě a vydusíme na tuk. Podlijeme vodou a přidáme hořčici a za občasného podlévání dusíme maso do měkka. Řapíky celeru omyjeme, nakrájíme na menší kousky a oškrábanou mrkev nastrouháme na slzičkovém struhadle. Přidáme k téměř měkkému masu a ještě asi 10 - 15 minut podusíme. Na závěr zahustíme hladkou moukou rozmíchanou v troše studené vody. Provaříme a dochutíme solí. Podáváme s vařenou rýží.

## Ingredience

- 4 kousky řapíkatého celeru
- 300 g hovězí klížky
- 1 cibule
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky pepře
- 1 lžíce kremžské hořčice
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 mrkev

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod