

Plněný celer se žampióny



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 50min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 4

1002 kalorií , **0 g** cukrů , **97 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/plneny-celer-se-zampiony>

Příprava

Celer okrájíme, omyjeme a vložíme do studené osolené vody s citrónovou šťávou. Povaříme zhruba 20 minut. Celer pak vyjmeme a necháme vychladnout. Zatím na oleji zpěníme pokrájenou cibuli, přidáme na malé kostičky nakrájenou slaninu a na tenké plátky pokrájené žampióny. Krátce vše podusíme a podle potřeby dochutíme solí a pepřem. Poloviny uvařeného celeru lžičkou vydlabeme a pokrájené středy společně s vejcem přimícháme do směsi. Tou pak plníme bulvy. Vložíme je do pekáčku, podlijeme vínem a zapékáme ještě asi 20 minut. Nakonec posypeme čerstvou petrželkou

Ingredience

- 2 větší bulvy celeru
- citrónová šťáva z půlky citrónu
- 2 lžíce olej
- 1/2 cibule
- 150 g anglické slaniny
- 150 g žampionů
- 1 vejce
- 100 ml bílého vína
- špetka soli
- špetka pepře
- petrželka na ozdobu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Zelenina, Něco extra, Labužník, Předkrm