

Pyré z brambor a celeru



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

388 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **10 g** bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/pyre-z-brambor-a-celeru>

Příprava

V hrnci přivedeme k varu litr vody, do níž jsme přidali vinný ocet. Celer rozpůlíme a nastrouháme. Vaříme na mírném ohni asi 10 minut, pak přidáme oškrábané brambory, nakrájené na velké špalíčky. Brambory s celerem necháme společně vařit doměkka. Asi 35-40 minut. Přidáme malé množství vývaru a rozmačkáme. Přidáme na tenké plátky nakrájený a spařený řapíkatý celer a promícháme.

Ingredience

- 1 l vody
- 1 lžíce vinného octa
- 2 řapíkaté celery
- 500 g brambor
- 1 sklenka zeleninového vývaru
- 1 bulvový celer

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Zelenina, Klasika, Rychlovka, Štíhlá slečna, Příloha