Zapečený celer

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: **6**

1184 kalorií , **0 g** cukrů , **58 g** tuků , **47 g** bílkovin

Autor: Jana Langrová

Odkaz: https://srecepty.cz/zapeceny-celer

Příprava

Očištěný celer uvaříme v osolené vodě, vyjmeme a nakrájíme na plátky. Pekáč vymastíme tukem, vysypeme strouhankou a vložíme plátky celeru. Vejce uvařené natvrdo oloupeme a nakrájíme, přidáme na celerové plátky spolu se strouhaným sýrem a zbylou strouhankou. Pokapeme rozpuštěným máslem, zalijeme smetanou a zvolna pečeme.

Ingredience

- 600 g bulvového celeru
- 15 ml slunečnicového oleje
- 70 g strouhanky
- 3 vejce
- 60 g eidamu (Edam)
- 15 g másla
- 15 g zakysané smetany

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Mléčné výrobky a vejce , Zelenina, Rychlovka, Hlavní chod