Celer po švýcarsku

Antonín Kinský

Ingredience

- celer
- Zeleninový vývar
- Bílé víno
- citronová šťáva
- parmezán
- Šlehačka
- Mouka a máslo na jíšku
- Sůl, Bílý pepř

Postup

Smícháme 2/3 zeleninového vývaru a 1/3 bílého vína (celkem ½ až ¾ litru). Plátky celeru nakrájíme na čtverce velikosti sousta a promícháme s citrónovou šťávou. Vložíme do hrnce a zalijeme vývarem s bílým vínem, aby zelenina byla téměř ponořená. Vaříme do poloměkka. Přidáme světlou jíšku a dvě lžíce parmezánu, promícháme a necháme krátce přejít varem. Zjemníme šlehačkou. Osolíme a opepříme bílým pepřem.

Zdroj: cilka.eu