countrylife

Krémová polévka z pečeného celeru v paprice

veganský, vegetariánský, bezlepkový	**Středně obtížné**	**45 minut**	**Pro 4 osoby**	☆☆☆☆☆

Ingredience

1 ks celeru
1 lžíce sladké papriky
1 kostka zeleninového bujonu
6 lžic slunečnicového oleje
1 cibule
2 brambory
1 pórek
1 lžíce lahůdkového droždí
1 lžička tymiánu
1 hrst petrželky
1 lžička mořské soli

Jak na to?

1. Celer oloupejte a nakrájejte na větší kostky. Smíchejte s olejem, paprikou a solí a dejte péct na 20 minut při 170 °C.
2. Cibuli nakrájejte na kostky a nechte na oleji zesklovatět. Přidejte tymián a krátce zasmahněte.
3. Přidejte oloupané a nakrájené brambory, nakrájený pórek a zalijte vodou tak, aby byla zelenina ponořená. Osolte a přidejte Würzl. Vařte, dokud brambory nezměknou.
4. Přidejte upečený celer, lahůdkové droždí, petrželku a rozmixujte do hladkého krému. Můžete dochutit a naředit.

Tip: na talíři zjemněte rostlinnou smetanou. Podávejte s krutonky, opraženými semínky, otrubkami.