

Juha od celera

Autor: Vesna



Juha od celera.

Sastojci

25 dag celerova korijena

4 dag maslaca

4 dag brašna

sol

bijeli papar

1,2 dl vode

1 dl vrhnja

2 žumanca

sok jednog limuna

1 bijelo pecivo

6 dag sira edamera

Način pripreme

Celeroi korijen dobro očistimo grubom četkom i operemo pod hladnom vodom.

Narežemo ga na kockice i kuhamo u posoljenoj i limunovim sokom zakiseljenoj vodi oko 10-ak minuta.

Na ugrijani maslac dodamo brašno i prigramo svijetli zapržak, podlijemo celerovim temeljcem, dodamo protisnuti i izmiksani kuhani celer.

Začinimo solju i bijelim paprom.

U juhu umutimo vrhnje i žumance.

Maknemo s vatre, dodamo pržene kockice peciva i kockice sira edamera te poslužimo.

Ostale napomene

Juha će dobiti posebnu aromu ako joj dodamo malo luka vlasca.

Vrijeme pripreme	45 min.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Da	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	