

Celerová polévka s nudlemi



4 porce

INGREDIENCE:

- 100 g kořenové petržele
- 100 g pórků
- 500 g celeru
- 10 g hladkolisté petrželky
- 40 g másla
- sůl a pepř podle chuti
- parmazán podle chuti
- 80 g válcovaných nudlí do polévky Zátka

POSTUP:

Zeleninu očistíme, petržel a 100 g celeru nakrájíme na menší kostky, zbytek celeru nastrouháme najemno, pórek nakrájíme na proužky. V hrnci rozehřejeme máslo, přidáme nakrájenou petržel, celer a zeleninu opečeme. Přidáme pórek a krátce orestujeme. Zalijeme 1 litrem vody, ochutíme solí a pepřem a vaříme do poloměkka.

Pak přidáme nastrouhaný celer a vaříme na mírném ohni doměkka. Ke konci varu přidáme válcované polévkové nudle a uvaříme je doměkka. Nakonec přidáme podle chuti strouhaný parmazán a nadrobno nakrájenou petrželku. Polévku servírujeme do hlubokých talířů.

