

## HRÁTKY S CELEREM

Celer, tak to je taková kultovní rostlina. Dá se využít na spoustu způsobů. Můj pes si myslí, že celer je nejlepší vařený s hovězím masem na polévku. Já mám ale i jiné nápady. Nebojte se, vše vyzkoušel nikoliv můj pes, ale manžel a syn. A vůbec se netvářili, což někdy dělají, když je těch zdravých věcí mnoho.

### Vepřikovy hrátky s celerovými hranolky

#### *Potřebujeme*

- 4 naklepané vepřové plátky
- koření na gyros
- dobrý olej na marinádu i opečení
- 1 větší cibule
- 1 středně velký celer
- 2 dcl vína
- 1 PL hladké mouky
- špetka soli

#### *Příprava*

Naklepané vepřové plátky naložíme na několik hodin do marinády z oleje, koření gyros a trošky vína.

Oloupaný celer nakrájíme na hranolky. Cibuli na kostičky.

V kastrolu opečeme na oleji cibuli a celerové hranolky. Raději je stále mícháme, aby se vše rovnoměrně orestovalo.

Směs celeru s cibulí rozhrneme na dno pekáče.

Vepřové plátky můžeme lehce orestovat, ale není to nutné. Poté, co jsme je vyndali z marinády, položíme je na opečený celer s cibulí.

Vše zakryjeme pekáčem nebo alobalem. Pečeme v troubě na 100 stupňů asi hodinu až 90 minut.

Když je maso i celer měkké, přesypeme upečené celerové hranolky do kastrolu, maso vrátíme do pekáče a udržujeme teplé.

Celer zahřejeme a jemně poprášíme hladkou moukou. Zalijeme trochou horké vody nebo vývaru. Můžeme ještě dochutit kořenící směsí gyros, lehce prohříváme, až se vytvoří nepatrně zahuštěná šťáva. Přidáme teplotu pod kastrolem a zalijeme vínem. Když se vše spojí, vzpomeneme si na vepřové plátky, které máme v troubě, a dovolíme jim, aby si ještě chvíli pohrály s celerovými hranolkami.

Nejllepší je nechat pokrm ještě asi 15 minut v teplé troubě (udržovací teplota cca 60 stupňů)

K tomuto pokrmu se nejlépe hodí rýže, ale i šťouchané nebo pečené brambory. Pokud chcete připíjet k této delikatese víno, doporučujeme stejnou značku, kterou jste hravého vepřika s jeho hranolkami podlévali.

## **O kolečko víc aneb celerová kolečka s mortadelou a sýrem**

### *Potřebujeme*

- přiměřeně velký celer bez kořínků
- 20 dkg mortadely
- 15 dkg plátků eidamu
- vegeta, sůl, pepř
- vejce, mouka a strouhanka na trojobal
- olej
- dijonská hořčice (nebo jiná oblíbená pochutina (třeba řecká omáčka)
- párátka
- tatarská omáčka
- řapíkatý celer

### *Příprava*

Pěkný hladký celer oloupeme a rozkrojíme na poloviny. V papiňáku nebo i jiném hrnci, kde máme možnost vložit napařovací síťku, lehce osolený celer vaříme v páře do poloměkka. V papiňáku se mi to podaří cca za pět minut.

Celer nakrájíme třeba na chlebovém kráječi na stejnoměrná kolečka. Každé kolečko trochu opepříme, můžeme i vylepšit vegetou. Lehce potřeme dijonskou hořčicí a na ni přilepíme kolečko mortadely. Mortadelu opět lehce potřeme hořčicí a přilepíme plátek eidamského sýra. Celý tento útvar propíchneme párátkem nebo špízovou jehličkou.

Když máme všechn celer i s kolečkem navíc a sýrem takto připravený, obalíme klasicky v trojobale. Já do strouhanky přidávám roztlučené kukuřičné lupínky.

Takto připravené celerové sendviče osmažíme, tak jak jsme zvyklí. Osobně nedám dopustit na horkovzdušnou fritézu.

Podáváme s brambory a tatarskou omáčkou, zdobíme drobně nakrájeným řapíkatým celerem.

## **Celerový salát s brambory**

### *Potřebujeme*

- 1 středně velký celer uvařený v páře
- 3 středně velké brambory vařené ve slupce
- olej
- citronová šťáva nebo vinný ocet
- 1 PLI plnotučné hořčice
- 1 střední cibule
- sůl, pepř, vegeta
- 2 stonky řapíkatého celeru nebo trocha oliv
- majolka + bílý jogurt nebo olivový olej

### *Příprava*

Celer uvařený v páře oloupeme a nakrájíme na kostky. Oloupané vařené brambory nakrájíme na silnější nudličky. Cibuli nejdříve překrojíme a pak nakrájíme na půlkolečka. Vše smícháme s olejem, hořčicí, případně s majolkou a jogurtem. Zakapeme citronovou šťávou nebo vinným octem. Ochutíme trochou soli, pepřem, vegetou.

Salát pořádně promícháme a necháme zaležet. Navrch ozdobíme drobně nakrájeným řapíkatým celerem. Nemáme-li řapíkatý celer, jsou dobré i olivy.

Pro milovníky majonézových salátů doporučujeme, aby olejem velice šetřili. Vhodný je místo majonézy i řecký jogurt kombinovaný s olivovým olejem.

Salát je výborný jako letní večeře s kouskem černého chleba. Jste-li na maso, zkuste celerový salát grilovaným kuřecím stehýnkem nebo vepřovou kotletkou. Není špatné ani jehněčí grilované s česnekem. Zkrátka, s masem si můžete vyhrát.

D.N.