



Veganský celerový krém s jablky

4 porce



snadná příprava

do 60 minut



Přísady::

Suroviny:

300 g celeru
300 g jablek
150 g brambor
1 ks cibule
2 PL olivový olej
sůl podle chuti
zeleninový vývar dle potřeby
2 PL Creme VEGA Dr. Oetker

Na ozdobu:

bylinky (čerstvé)
1 PL Creme VEGA Dr. Oetker
vařená cizrna posypaná solí a uzenou
mletou paprikou, pokapaná olejem a
upečena do křupava

- 1 Veškerou zeleninu a jablka oloupeme a nakrájíme na větší kusy. Rozložíme na plech s pečícím papírem, jemně posolíme, pokapeme olejem a dáme péct do trouby, dokud vše nezměkne. Pečeme 25 minut na 200 °C.

Elektrická trouba: 200 °C

Horkovzdušná trouba: 180 °C

Doba pečení: asi 25 minut

- 2 Potom přendáme do hrnce, zalijeme vývarem kousek nad zeleninu a rozmixujeme. Vmícháme Creme VEGA, povaříme, podle potřeby zředíme vývarem nebo vodou a dochutíme solí, případně mletým pepřem.
- 3 K polévce se bude výborně hodit křupavá cizrna, kterou uvařenou nebo z konzervy posypeme solí, mletou uzenou paprikou a troškou grilovacího koření, promícháme, potřeme olivovým olejem a dáme upéct do křupava. Pečeme 15 minut na 180 °C.

Elektrická trouba: 180 °C

Horkovzdušná trouba: 160 °C

Doba pečení: asi 15 minut





Tip:

- Super k polévce jsou i opečené krutony z kváskového chleba nebo na pánvi opečené vlašské ořechy.

