Celerová bramborová kaše

Časová náročnost: 40 minut

Seznam přísad

600 g	brambor
400 g	celer
80 g	máslo
1 ks	smetana na vaření
	sůl
	pepř mletý
špetka	muškátový oříšek



Postup přípravy

Brambory oloupeme, omyjeme a nakrájíme na kousky. Dáme je vařit do osolené vody a asi po 5 minutách varu přidáme i oloupaný a na kousky nakrájený celer. Obojí uvaříme velmi doměkka, poté slijeme. Rozšťoucháme nejprve šťouchadlem na brambory, přidáme máslo a smetanu a podle chuti domixujeme dohladka tyčovým mixerem. Osolíme, opeříme a dochutíme troškou mletého muškátového oříšku. Celerovou kaši podáváme například k masu nebo teplé zelenině.