Celerová krémová polévka

Časová náročnost: 50 minut

Seznam přísad

1 bulva	celer
1/2 kg	brambor
1/5 l	voda
3 ks	bobkový list
5 kulička	nové koření
5 kulička	černý pepř
100 ml	smetana
2 ks	zeleninový bujon
	sůl
	oblíbená semínka a bylinky na ozdobu



Postup přípravy

Celer i brambory oloupeme a nakrájíme na kostky. Ty dáme společně s vodou a veškerým kořením do papiňáku a vaříme zhruba 30 minut doměkka. Necháme vypářit, otevřeme tlakový hrnec a vyndáme koření. Poté vše rozmixujeme tyčovým mixerem do hladkého krému. Přilijeme smetanu, přidáme zeleninové bujóny a dáme ještě na pár minut provařit. Naposledy promixujeme a podle potřeby dosolíme. Nalijeme na talíře a ozdobíme kouskem zelené petrželky. Podáváme posypané oblíbenými semínky a nasekanými bylinkami.