Krém z pečeného celeru

2 střední bulvy celeru
6 PL olivového oleje
asi 1,5 l zeleninového vývaru
sklenka bílého vína
snítka rozmarýnu
střední cibule
2 stroužky česneku
pepř, sůl
(smetana)
pečivo na krutonky

Očištěný celer nakrájíme na kostky, v míse promícháme s polovinou oleje a pořádně posolíme a opepříme čerstvě mletým pepřem. Vše vysypeme na plech s pečícím papírem a pečeme v troubě asi hodinku při 180 °C.
Na zbývajícím oleji necháme zesklovatět cibulku, přidáme pečený celer včetně výborně ochuceného oleje a několik minut opékáme. Zeleninu rozhrneme, na dno hrnce položíme řeznou plochou podélně překrojené stroužky česneku, zalijeme vínem a necháme zvolna odpařit. Česnek vyjmeme, zeleninu zalijeme vývarem, vložíme větvičku rozmarýnu a zvolna vaříme asi 20 minut.

Mezitím si připravíme domácí krutonky: Nasucho na pánvi pozvolna opékáme na kostičky pokrájené oblíbené pečivo, které před servírováním posypeme bylinkovou solí.

Z polévky vyjmeme rozmarýn, odložíme si i několik kousků celeru stranou a zbývající polévku rozmixujeme nebo přepasírujeme. Zpátky vrátíme kostičky celeru, dochutíme, prohřejeme. Můžeme zjemnit smetanou přímo do polévky nebo si každý konzument dá smetanu podle chuti. Krutonky vkládáme do polévky těsně před podáváním.

--- recepty od efči --- http://www.hubatici.cz ---