Celerovo novo odelo



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**celera
- **50 ml**ulja po izboru
- (okvirno jer ga nisam merila)
- susam i prezle po želji i ukusu
- morska so
- biber

Priprema

Celer ocistiti i iseci na kocke približnih dimenzija 2x2 cm. Kuvati ga na pari ili u malo vode na visokoj temperaturi uz povremeno mešanje. Dovoljno je da se celer kuva oko 4-5 minuta (možda i krace).

Dok se celer kuva, pripremiti celerovo odelo: Na ulju propržiti prezle i susam na nižoj temperaturi uz povremeno mešanje-dok prezle blago ne porumene.

Ocediti višak tecnosti iz celera (ukoliko je ima) sipati ga u "odelo" (u mešavinu prezli i susama), izmešati i posuti morskom solju i biberom.

Ništa komplikovano, zar ne? A vrlo ukusno za ljubitelje celera ;) Da ne zaboravim, ovo jelo je posno, vegansko i vegetarijansko-3u1 ;). Umesto prezli, možete koristiti pšenicne klice-u tom slucaju nije neophodno ulje (susam i klice pecite na suvom tiganju).

Savet