

Umak od celera u neutralnoj pavlaci



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 koren** celera
- **100 g** susama
- **100 g** lanenog semena
- **200 ml** pavlake za kuvanje
- **2 kašike** ulja
- **po ukusu** so

Priprema

Celer ocistimo i izrendamo posolimo dodamo ulje i vodu da ogrezne i dinstamo dok odvri voda.

Semenje lana i susama blago propržimo na tihoj vatri.

Kada se celer izdinsta i izpari višak tecnosti sklonimo sa vatre.

Dodamo semenke i neutralnu pavlaku i promešamo.

Vratimo na vatru i mešamo dok se ne zgusne.

Savet

Vrlo ukusan umak i služi se uz meso po odabiru.