

Potaž od kelerabe i praziluka



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **35** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 vecakeleraba**
- **1 korencelera** (velicine kelerabe)
- **1 glavicacrnog luka**
- **3manje šargarepe**
- **1 korenperšuna**
- **1 korenpašttrnaka**
- **1stabljika celera**
- **2 kašicicesoli**
- **2 kašicicebibera**
- **1pileca kost od grudi i kožica**

Priprema

U šerpu sipamo vodu i kad provri stavimo u nju pilecu kost sa grudi i kožicu. Dodamo naseckano povrce tako što u vodu spustamo prvo povrce kojem treba više da se smekša. Povrce seckamo na delove koji su nama zgodni da se i brze skuvaju i da bude lakše da ih stapnim mixerom bolje ispasiramo.

Nakon toga se dodaje stabljika celera sitno naseckana. Ostavimo saku listova sa strane za dekoraciju. Kuvamo još 10ak minuta. Pa stapnim mikserom ispasiramo povrce u šerpi. Zacinimo i iskljucimo ringlu.

Gustina potaža je kao prva kašica za bebe. Nikada necete pogrešiti ako je ree ili gušće jer ukus povrca u ovoj kombinaciji je dobar svakako, a veoma hranjiv i zdrav.

Služi se topao sa dodatkom bibera i sitno seckanog lišta celera. Naravno za one koji su manje ljubitelji ukusa celera, koji i jeste jaci, mogu kašicu pavlake razmutiti u tanjiru, zatim sipati preko potaž.

Savet

Ovo je jelo koje sam spremila svekrvi i tад je oborila sa nogu ;) Za mene je ovo vitaminska bomba, spremam je kad na pijaci naiem na savrseno sone sastojke.