



Celerové pyré

Suroviny:

OLOUPANÝ KOŘENOVÝ CELER 750 G
MLÉKO 375 G
SŮL, PEPŘ, MUŠKÁTOVÝ OŘÍŠEK

	Suroviny	Váha	Úkon	 Nastavení ohřevu	 Rychlost	 Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Celer (nakrájený na velké kusy)	750 g	Vložte do nádoby	 95°C	Přerušovaná OIOI	15 min.	Otevřený	
	Mléko	375 g						
	Sůl	–						
	Pepř	–						
	Muškatový oříšek	–						
2			Mixování	 95°C	600 ot/min.	10 min.	Otevřený	Ochutnat a dochutit.
3			Rozmixovat na velmi jemné pyré	–	3 500 ot/min.	3 min.	Zavřený	



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Výraznou chuť celeru je možné potlačit přidáním brambor.