

Пюре из корня сельдерея

Вам понадобится

Корень сельдерея	400 г
Сливочное масло	20 г
Молотый черный перец	по вкусу
Морская соль	по вкусу
Оливковое масло extra virgin	15 мл
Сливки 22%	60 мл

Приготовление

- 1 Корень сельдерея очистить и нарезать небольшими кубиками. Отправить в кастрюлю и залить водой так, чтобы она покрывала сельдерей.
- 2 Посолить и довести до кипения. Убавить огонь и накрыть крышкой. Через 25 минут слить воду.
- 3 Влить сливки и добавить сливочное масло. Приправить перцем и пюрировать погружным блендером до однородной консистенции. Досолить по вкусу.
- 4 Подавать горячим, сбрызнув оливковым маслом.