

## Smetanová omáčka ze zelí a celeru (bez smetany)

### Ingredience

kus celeru  
větší kus bílého zelí  
1 cibule  
olej  
sůl  
zeleninový vývar nebo horká voda  
umeocet



### Jak snadno připravit zeleninovou omáčku

1. Dáme ohřát vývar/vodu.
  2. Cibuli, celer i zelí nakrájíme na větší kousky.
  3. Na rozpáleném oleji orestujeme cibulku se solí. Za občasného míchání osmahneme.
  4. Přidáme celer a zelí a promícháme, krátce společně orestujeme a podlijeme horkým vývarem jen tolik, aby vývar nepřesáhl zeleninu. Raději dáme méně a v případě potřeby doředíme.
  5. Přiklopíme pokličkou a 15 minut dusíme do měkka.
  6. Vypneme, rozmixujeme a ochutnáme. Pokud chceme, přidáme trošku umeocta, který dodá sladkokyselý říz.
  7. Pokud je příliš hustá, přidáme trochu vývaru, aby se dala dobře rozmixovat a byla hladká.
- Pokud použijete rané zelí nebo jiné “zelenější zelí” než klasickou zelnou hlávkou, bude omáčka místo čistě bílé nazelenalá. Na chuti to neubere ani trochu, jen se nelekněte, že nebude vypadat jako naše na fotce.
  - Pokud máte výkonný mixér, tak získáte krásnou bílou homogenní hmotu.
  - Pro dojem omáčky zahuštěné moukou můžete na závěr zavařit do omáčky lžičku nebo dvě kukuřičného škrobu rozmíchaného v trošce studené vody.
  - Omáčka je sama o sobě velmi chutná, ale můžeme si její chuť doladit přidáním umeocta pro slano-kyselý dojem, jablečného octa pro sladko-kyselý dojem nebo sojovou omáčkou pro dosolení (ale pozor, bude nám tmavnout omáčka!).
  - Pokud dáte moc vývaru, bude omáčka řídká a bude se na krajích talíře oddělovat voda od tuhé části, proto dávejte vývar po částech a podle potřeby dořed'te.
  - Když je zeleniny plný hrnec, není potřeba zahušťovat, je hustá sama od sebe.