

Celer: Zapečeni pileći batak sa kremom od celera i salata od celera i jabuke

Zapečeni pileći batak sa kremom od celera

3 pileća bataka sa karabatkom
2 prstohvata karija
100 ml belog vina
so
biber

Krem od celera

6 stabljika celera
1 glavica crnog luka
1 šargarepa
80 ml belog vina
250 ml neutralne pavlake
200 g gaude
100 g crnih maslina
so
voda
ulje

Salata od celera i jabuke

3 šargarepe
1 štap celera
1 koren celera
1 zelena jabuka
20 g semenki bundeve
2 kašike meda
3 kašike senfa
1 limun
1 pomorandža
50 g oraha
125 g mocarele
biber
so
ulje

Način pripreme

Napraviti marinadu od belog vina, karija, soli i bibera i ubaciti batak. Ostaviti u frižideru nekoliko sati da se meso marinara. Propržiti luk iseckan na rebarca na ulju i dodati iseckanu šargarepu na kolutove. Iseckati štapiće celera, staviti u šerpu sa lukom i šargarepom, začiniti i dinstati još nekoliko minuta. U šerpu dodati marinirane batak, belo vino i vodu po

potrebi i ostaviti da se dinsta 20 minuta. Nakon 20 minuta izvaditi batake, izblendati povrće u šerpi, doliti neutralnu pavlaku i pomešati. U pleh staviti batake, preliti sosom i staviti pleh u zagrejanu rernu na 220°C, 15 minuta. Izvaditi iz rerne, posuti izrendanu gaudu i masline i zapeći u rerni još 10 minuta. Poslužiti batake uz salatu od celera.

Izrendati u jednu posudu šargarepu, koren celera, oljuštenu jabuku. Posuti sokom od pola limuna i promešati. Napravi dresing. U jednoj posudi spojiti med, senf, sok od druge polovine limuna, so, biber i ulje. Stabljiku celera iseckati na štapiće. Servirati salatu na tanjir zajedno sa iseckanom stabljikom celera. Posuti tostiranim iseckanim orasima i semenkama bundeve. Poređati filete pomorandže, posuti iseckano lišće celera, cepkanu mocarelu i sve preliti dresingom.

