

Juha od kestena sa slaninom



NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema



VRIJEME PRIPREME
< 60 min



BROJ PORCIJA
4

Sastojci

500 g kestena
100 g slanine
1 luk
2 češnja češnjaka
2 mrkve
 $\frac{1}{4}$ korijena celera
1l temeljica
sol
papar
voda po potrebi
1 dl K plus vrhnja za kuhanje



Nutritivne vrijednosti

Kestene zarežite, uronite u vodu te procijedite i potom pecite u pećnici, 20 minuta na 200°C.

Kada se rashlade dovoljno da možete rukovati s njima ogulite od kore.

U posudi, na lagantu vatu stavite kriške slanine i pecite dok nije postala hrskava.

Slaninu izvadite te na masnoći koju je pustila dinstajte sitno nasjeckano povrće.

Nakon 7 minuta dodajte kestene, kratko prodinstajte pa dodajte temeljac. Kuhajte 30 minuta te usitnite juhu štapnim mikserom. Ako je potrebno dodajte joj vode do željene konzistencije, posolite i popaprите.

Za kraj umiješajte vrhnje za kuhanje i servirajte uz prepečene kriške slanine.

Dobar tek!

Skeniraj za prikaz na web stranici

