


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
¼ korijena celera
1l temeljica
sol
papar
voda po potrebi
1 dl K plus vrhnja za kuhanje

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Kestene zarezite, 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 laganu vatru 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 popaprite.

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

Dobar tek!