

Krem juha od kestena

VRIJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
4

Sastojci

- 1 kg kestena
- 200 g crvenog luka
- 150 g celera
- 80 ml maslinovog ulja
- 1 l povrtnog temeljca
- 80 g kiselog vrhnja
- sol, papar
- 2 grančice peršina
- 200 g kruha



Skeniraj za prikaz na web stranici



Kruh narežite na kockice, stavite u lim na masni papir, pokapajte s 30 ml maslinovog ulja i pecite 4 minute na 190 °C, promiješajte i pecite još 1 – 2 minute.

Kestene zarezite i pecite u pećnici 15 minuta. Luk nasjeckajte, naribajte celer. Na maslinovom ulju pirjajte luk i celer 15 minuta, podlijte s malo temeljca.

U međuvremenu ogulite kestene, ostavite nekoliko komada za dekoriranje. Dodajte kestene na luk, podlijte temeljcem da budu pokriveni i kuhajte dok ne omekšaju.

Miksajte juhu, dodajte temeljca do željene gustoće, začinite solju i paprom, kuhajte još 2 – 3 minute. Kiselo vrhnje razmutite s malo vrućeg temeljca i umiješajte u juhu kad ugasite vatru.

Juhu poslužite s kockicama prženog kruha, dekorirajte ploškama kestena i sjeckanim peršinom.