


# 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!