

Krémová polévka z pečených kaštanů



Suroviny

máslo 50 g

cibule 1 ks

řapíkatý celer 50 g

zázvor (čerstvý) 2 plátky

kaštiny 200 g

vývar kuřecí 1 l

sůl

zázvor (mletý)

smetana ke šlehání 50 ml

kuře

smetana ke šlehání

kaštiny

Postup:

Máslo rozpustíte v hrnci, přidejte najemno nakrájenou cibulku a asi dvě minuty míchejte. Přihodíte řapíkatý celer, zázvor a kaštiny. Minutu nebo dvě opékejte a pak zalijte vývarem. Povařte třicet až třicet pět minut. Polévku rozmixujte, osolte a okořeňte. Hustý krém zjemněte ušlehanou smetanou. Podávejte s plátky kuřete nebo kachny, doplňte šlehačkou a drcenými praženými kaštanými.

JAK NA KAŠTANY

Slupku naříznete křížem, vložte do trouby předehřáté na 220 stupňů a dvacet minut pečte. Odstraňte vnější i vnitřní slupky. Naříznuté je lze i krátce povařit. Použít můžete i pečené kaštiny od stánku nebo vařené vakuované.

