

Krémová gaštanová polievka

Potrebuje

- - 750g olúpaných jedlých gaštanov
- - 1 cibuľa
- - 2 stonky zeleru
- - Štipka mletého koriandra
- - 1 balenie Karička črievko 100g
- - 2 lyžice olivového oleja
- - 2 lyžice bieleho vína
- - 2 lyžice masla
- - 1 l kuracieho vývaru
- - mleté čierne korenie
- - Soľ

Postup

V hrnci rozohrejeme maslo s olejom a osmažíme na ňom najemno nakrájanú cibuľu, až kým nezmäkne (nie dohneda). Pridáme pomletý koriander a približne 1 minútu miešame. Vlejeme kurací vývar a pridáme zeler nakrájaný na plátky a gaštany. Varíme, až kým sú gaštany skoro rozvarené. Polievku po častiach rozmixujeme, pridáme 2 polievkové lyžice vína, znova postavíme na oheň a postupne primiešame syr z črievka. Varíme ešte asi 20 minút, až kým polievka nez hustne. Dochutíme soľou a korením.

Polievku podávame s opečenou bagetou. Prajeme dobrú chuť.

Tento recept nám posielal: Karička tím
náročnosť: nízka
čas: 30 minút
porcie: 4
bezlepkový recept: Áno