



Kaštanová polévka

Ingredience

- 400 g předvařené jedlé kaštiny
- 200 ml smetana
- 1 kostka MAGGI Slepíčí bujón
- 2 lžíce máslo
- 1 lžička hnědý cukr
- 1 menší cibule
- 1 špetka muškátový oříšek
- 1 lžička sušený zázvor
- 1 špetka sůl
- 1 špetka černý pepř

Postup

1. Na másle zpěníte najemno nakrájenou cibuli.
2. Kaštiny nasekejte nahrubo a přidejte je k cibulce, společně pár minut restujte. Pozn.: Doporučujeme použít předvařené oloupané jedlé kaštiny ve vakuovaném balení.
3. Kostku MAGGI Slepíčího bujónu zalijte cca 700 ml vroucí vody a nechte ji rozpustit.
4. Do hrnce přidejte zázvor, cukr, pepř a muškátový oříšek.
5. Nyní vše zalijte bujónem a vařte zakryté cca 15 minut.
6. Poté polévku rozmixujte dohladka. Do polévky následně přilijte smetanu ke šlehání a provařte ji.
7. Nakonec ji dochuťte solí a pepřem a v ještě horké polévce nechte rozpustit rozpustit lžící másla pro zjemnění.
8. Doporučujeme podávat s nasekanou zelenou petrželkou a sušenými brusinkami.

40 Méně

Sacharidy	34.03 G
Energie	257.97 kcal
Tuky	12.08 G
Protein	6.07 G

4