



Gaštanová polievka

Ingrediencie

- 400 g predvarené jedlé gaštany
- 200 ml Smotana
- 1 kocka MAGGI slepačí bujón
- 2 lyžice maslo
- 1 lyžička cukor
- 1 menšie cibuľa
- 1 štipka muškátový oriešok
- 1 lyžička mletý zázvor
- 1 štipka soľ
- 1 štipka čierne korenie

Postup

1. Na masle speňte najemno nakrájanú cibuľu.
2. Gaštany nasekajte nahrubo a pridajte ich k cibuľke, spoločne pár minút restujeme. Pozn.: Odporúčame použiť predvarené olúpané jedlé gaštany vo vákuovom balení.
3. Kocku MAGGI Slepacieho bujónu zalejte cca 700 ml vriacej vody a nechajte ju rozpustiť.
4. Do hrnca pridajte zázvor, cukor, korenie a muškátový oriešok.
5. Teraz všetko zalejte bujónom a varte zakryté cca 15 minút.
6. Potom polievku rozmixujte dohladka. Do polievky následne prilejte smotanu na šľahanie a povaríme ju.
7. Nakoniec ju dochuťte soľou a korením a v ešte horúcej polievke nechajte rozpustiť rozpustiť lyžicu masla pre zjemnenie.
8. Odporúčame podávať s nasekanou zelenou petržlenovou vňaťou a sušenými brusnicami.

sacharidy	38.82 g
energie	385.27 kcal
tuky	21.5 g
proteín	9.58 g

⌚ 40

⊕ 4