

Juha od celera s uljem od tartufa

30–35 Min

Sastojci 6 Porcije

= Kotányi Produkte

500 g	Celera
200 g	Krumpira
3 jušne žlice	Ulja od tartufa
1 litra	Povrtnog temeljca
100 ml	Bijelog vina
200 ml	Vrhnja za šlag
500 ml	Mlijeka
1 prstohvat	Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	Morska sol gruba

Priprema

1. Prvo ogulite i sitno nasjeckajte luk. Također, ogulite i narežite celer i krumpir na sitne kockice.
2. U posudi pirjajte luk, a zatim dodajte kockice celera, krumpira i sve zajedno popržite.
3. Dodajte bijelog vina i povrtni temeljac. Posolite malo i pustite povrće da se pirja oko 20 minuta.
4. Kada je povrće mekano sve dobro izblendajte. Umiješajte vrhnje za šlag, mlijeko i začinite uljem od tartufa te prstohvatom muškatnog oraščića i malo papra.

SAVJET: Kao preljev dodajte žlicu kiselog vrhnja, pečene orahe i svježe nasjeckano začinsko bilje.