



Супа от целина с кестени и празнични питки

⌚ 40—50 Минути 

Подготовка

Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

1 бр.	Лук
300 g	Кестени
1 бр.	Корен от целина
125 ml	Бяло вино
750 ml	Зеленчуков бульон, бистър
500 ml	Сметана за готвене
3 с.л.	Масло
1 ч.л.	♦ Девесил, ронен
1 щипка	♦ Лют кайенски пипер, млян
1 щипка	♦ Морска сол

За питките

1 бр.	Бутер тесто
1 бр.	Яйце

- 1 Намачкайте сварените кестени с вилица.
- 2 Обелете целината и нарежете на малки кубчета.
- 3 Сотирайте лука и целината в малко масло на тиган и деглазирайте с бяло вино.
- 4 Добавете кестените, изсипете бульона и гответе докато целината омекне.
- 5 Добавете сметаната и девесила и пюрирайте с ръчен блендер. Овкусете със сол и кайенски пипер.
- 6 Загрейте фурната на 190°C предварително. Разстелете бутер тестото и нарежете на лентички с ширина около 1.5 см или използвайте коледни формички за тесто.
- 7 Поставете в тава покрита с хартия за печене и намажете с разбитото яйце. Поръсете със семена по избор.
- 8 Опечете във фурната за 12 минути.

