



Juha iz zelene in kostanjev z janeževim pecivom

⌚ 40–50 Min   

Priprava

- 1 Z vilicami pretlačite kostanje.
- 2 Olupite zeleno in jo narežite na manjše kocke.
- 3 Na maslu prepražite zeleno in čebulo ter zalijte z belim vinom.
- 4 Dodajte kostanje, prilijte jušno osnovo in kuhajte dokler zelena ni mehka.
- 5 Primešajte smetano ter kumino ter vse skupaj pretlačite z ročnim mešalnikom. Začinite s soljo in kajenskim popom.
- 6 Pečico segrejte na 190 °C. Listnato testo narežite na 1,5 cm široke trakove ali z modelčki izrežite poljubne oblike.
- 7 Položite pa pekač obložen s papirjem za peko, premažite s stepenim jajcem in posujte z janežem.
- 8 Pecite 12 minut pri 190 °C.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kos	Čebula
300 g	Kostanjev
1 kos	Korenina zelene
125 ml	Belega vina
750 ml	Jušne osnove
500 ml	Smetane za kuhanje
3 žlice	Masla
1 žlička	♦ Kumina mleta
1 ščepec	♦ Kajenski poper mleti
1 ščepec	♦ Morska sol jodirana

Za pecivo iz janežja

1 kos	Listnato test
1 kos	Jajce
1 žlice	♦ Janež celi

