



Juha od celera i kestena s keksima od anisa

⌚ 40–50 Min   

Priprema

- 1 Kestene izgnječite vilicom.
- 2 Celer ogulite i narežite na sitne kockice.
- 3 Luk i celer prodinstajte na maslacu i deglazirajte bijelim vinom.
- 4 Dodajte kestene, zalijte juhom i kuhajte dok celer ne omekša.
- 5 Umiješajte vrhnje te stapnim mikserom jako usitnite. Na kraju začinite solju i kajenskim paprom.
- 6 Zagrijte pećnicu na 190 °C. Lisnato tijesto razvaljajte, izrežite na trake širine 1,5 cm ili izrežite kalupima za kekse.
- 7 Zatim stavite u tepsiju obloženu papirom za pečenje, premažite razmućenim jajetom i pospite anisom.
- 8 Pecite u prethodno zagrijanoj pećnici na 190 °C 12 minuta.

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

1 kom	Luk
300 g	Kesteni
1 kom	Korijen celera
125 ml	Bijelo vino
750 ml	Temeljac od povrća
500 ml	Vrhnje za kuhanje
3 žlica	Maslac
1 prstohvat	♦ ARCHIVE: Kajenski papar mljeveni
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

Za Peciva

1 kom	Lisnato tijesto
1 kom	Jaje
1 žlica	♦ Anis cijeli

