

Juha od celera i kestena s keksima od anisa

40–50 Min

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

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.