



# Juha od celera s uljem od tartufa

⌚ 30–35 Min   

## 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 svježije nasjeckano začinsko bilje.

## 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          |

