



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	Vrhinja za šlag
500 ml	Mlijeka
1 prstohvat	♦ Muškatni oraščić mljeveni
1 prstohvat	♦ Papar šareni u zrnu
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba

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 svježe nasjeckano začinsko bilje.

