



Kremna juha s kostanjem in gobami

🕒 50–55 Min   

Priprava

- 1 Čebulo in stebelno zeleno narežemo na drobne kocke. Česen olupimo in drobno sesekljamo. Gobe očistimo in narežemo na četrtine.
- 2 V večjem loncu na srednje močnem ognju raztopimo maslo. Dodamo čebulo in stebelno zeleno ter pražimo približno 5 minut, da se zmehčata. Dodamo sesekljan česen in ga na hitro popražimo, približno 30 sekund, da zadiši.
- 3 Dodamo gobe in jih pražimo 5–10 minut, da se zmehčajo, spustijo tekočino in zlato porjavijo. Primešamo kostanjev pire, timijan, sol, poper in lovorova lista. Prilijemo jušno osnovo in zavremo.
- 4 Zmanjšamo ogenj, lonec pokrijemo in juho na rahlem ognju kuhamo 20 minut. Odstavimo z ognja, odstranimo lovorova lista in juho s paličnim mešalnikom zmiksamo do gladke, kremaste teksture.
- 5 Primešamo smetano za kuhanje in na rahlem ognju kuhamo še 2 minuti. Poskusimo in po potrebi dodatno začínimo s soljo in poprom. Juho razdelimo v skodelice ter okrasimo z nekaj pečenimi kostanji in gobami.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

30 g	Masla
1	Čebula
2 stebli	Stebelne zelene
1 strok	Česna
450 g	Šampinjonov
50 g	Nesladkanega kostanjevega pireja
1 žlička	♦ Timijan zdrobljeni
1 l	Piščančje ali zelenjavne jušne osnove
0.5 žličke	♦ Morska sol jodirana
2	♦ Lovorjevi listi
0.25 žličke	♦ Poper črni mleti
150 ml	Smetane za kuhanje

