



Selerowa Zupa Kasztanowa z Anyżowymi Herbatnikami

🕒 40–50 Min   

Przygotowanie

- 1 Rozgnieć kasztany widelcem.
- 2 Seler obierz i pokrój w drobną kostkę.
- 3 Poddusź cebulę i seler na maśle i zalej białym winem.
- 4 Dodaj kasztany i gotuj do miękkości selera.
- 5 Wymieszaj śmietanę i koper włoski i bardzo drobno zmiksuj blenderem ręcznym. Na koniec dopraw solą i pieprzem cayenne.
- 6 Rozgrzej piekarnik do 190 °C. Rozwałkuj ciasto francuskie, pokrój na paski o szerokości 1,5 cm lub wykrój za pomocą foremek do ciastek dowolny kształt.
- 7 Następnie ułóż ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp anyżem.
- 8 Piecz w nagrzanym piekarniku do 190°C przez 12 minut.

Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

Na zupę

300 g	Kasztany
1 sztuka	Korzeń selera
125 ml	Białe wino
750 ml	Wywar warzywny, klarowny
500 ml	Gęsta śmietana
3 łyżka	Masło
1 łyżeczka	🍷 Koper Włoski cały
1 szczypta	🍷 Pieprz Cayenne mielony
1 szczypta	🍷 Sól Morska gruboziarnista jodowana

Na herbatniki

1 sztuka	Ciasto francuskie (gotowe)
1 sztuka	Jajko
1 łyżka	Anyż mielony

