Selerowa Zupa Kasztanowa z Anyżowymi Herbatnikami

40–50 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

Przygotowanie

1. Rozgnieć kasztany widelcem.
2. Seler obierz i pokrój w drobną kostkę.
3. Podduś 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 ułoż ciastka na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj roztrzepanym jajkiem i posyp anyżem.
8. Piecz w nagrzanym piekarniku do 190°C przez 12 minut.