

Supă de castane și țelină

40—50 Min.

Pregătire

1. Pisați castanele cu o furculiță.
2. Curățați țelina și tăiați-o în cuburi mici.
3. Se călesc ceapa și țelina în unt și se deglasează cu vin alb.
4. Se adaugă castanele, se toarnă în supă și se fierbe până se inmoaie țelina.
5. Se amestecă smântâna și feniculul și se pasează foarte fin cu blenderul manual. La final, asezonați cu sare și piper cayenne.
6. Preîncălziți cuptorul la 190 °C. Întindeți aluatul foietaj, tăiați în fâșii de 1,5 cm lățime sau tăiați cu forme pentru biscuiți.
7. Se așează apoi pe o tavă tapetată cu hârtie de copt, se unge cu ou bătut și se presară anason.
8. Coacem în cuptorul preîncalzit la 190 °C timp de 12 minute.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

1 buc	Ceapă
300 g	Miez de nucă
1 buc	Rădăcină de țelină
125 ml	Vin alb
750 ml	Supă de legume
500 ml	Smântână
3 lingură	Unt
1 linguriță	Fenicul
1 vârf	Chili Piper de Cayenne măcinat
1 vârf	Sare de mare iodată

Pentru prăjiturile cu anason

1 buc	Aluat foietaj
1 buc	Ou
1 lingură	Anason semințe