



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 înmoaie 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 preîncălzit 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

