



Zelerovo-gaštanová polievka s pečivom z lístkového cesta

⌚ 40–50 Min ♡ ♡ ♡

Príprava

- 1 Gaštany roztlačíme vidličkou.
- 2 Zeler ošúpeme a nakrájame na malé kocky.
- 3 Cibuľu a zeler podusíme na masle a zalejeme bielym vínom.
- 4 Pridáme gaštany, zalejeme polievkou a varíme, kým zeler nezmäkne.
- 5 Vmiešame smotanu a fenikel a veľmi jemne rozmixujeme tyčovým mixérom. Nakoniec dochutíme soľou a kajenskou paprikou.
- 6 Rúru predhrejeme na 190 °C. Lístkové cesto rozvalkáme, nakrájame na 1,5 cm široké pásiky alebo vykrajujeme vykrajátkami.
- 7 Potom dáme na plech vystlaný papierom na pečenie, potrieme rozšľahaným vajčkom.
- 8 Pečieme vo vyhriatej rúre na 190 °C 12 minút.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

1 ks	Cibuľa
300 g	Gaštany
1 ks	Zeler
125 ml	Biele víno
750 ml	Zeleninový vývar, číry
500 ml	Smotana na šľahanie
3 PL	Maslo
1 ČL	Fenikel
1 štipka	♦ Kajenská paprika mletá
1 štipka	♦ Morská soľ jedlá jódovaná

Na pečivo

1 ks	Lístkové cesto (predkúpené)
1 ks	Vajcia

