

Kaštanová polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Rukola 2 hrst
- Kaštany jedlé 300 g
- Česnek 1 stroužek
- Zeleninový vývar 1 l
- Zázvor 0.5 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepr černý mletý 1 špetka
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Máslo 1 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Vegetariáni

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kaštany zbavíme slupek. (Seřízíme plochou část, vhodíme do vroucí osolené vody a necháme 5 minut stát. Pak oloupeme.)

Oloupané kaštany uvaříme doměkka, scedíme a rozmixujeme na kaši. Ochutíme muškátovým ořechem, solí a pepřem.

Na másle zpěníme cibuli s česnekem a zázvorem. Zalijeme vývarem, přimícháme kaši a povaříme. Nakonec vmícháme rukolu.