Kaštanový krém s hříbky

Kategorie: Polévky

Autor: Bmilinka1991

Suroviny

Porce: 4

- Drůbeží vývar 600 ml
- Jedlé kaštany 400 g
- Máslo 3 lžíce
- Lesní houby 300 g
- Česnek, nadrobno nakrájený 1 stroužek
- Nasekaná hladkolistá petrželka 1 lžíce
- Smetana ke šlehání 150 ml
- Sůl dle chuti 2 špetka
- Drcené chilli 1 špetka
- Hvězdičky vykrojené z toastového chleba, opečené na ozdobu 4 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Vývar přiveďte k varu, přihoďte kaštany a povařte je asi 30 minut. Mezitím v pánvi rozehřejte máslo a opečte na něm dozlatova houby nakrájené na menší kousky (v případě, že použijete houby sušené, předem je namočte na 10 minut do vlažné vody, pak je nechte okapat a osušte papírovou utěrkou). Přidejte česnek, osolte, stáhněte z ohně a promíchejte s petrželkou.

2 Uvařené kaštany rozmixujte s vývarem, přilijte smetanu, znovu osolte a dochuťte špetkou chilli a ještě prohřejte. Hustotu krému upravte vývarem a/nebo smetanou podle chuti.

3 Krém rozdělte do talířů, ozdobte orestovanými houbami s petrželkou, případně kopečkem našlehané smetany a opečenými tousty ve tvaru hvězdičky.