

# Kaštanová polévka by Jason Fitzgerald



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 4

**1480** kalorií , **4 g** cukrů , **86 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Šéfredaktor

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kastanova-polevka-by-jason-fitzgerald>

## Příprava

Rozpustíme máslo a orestujeme cibuli, česnek, cukr, nasekané kaštiny a lesní ovoce. Potom přidáme mouku a zahustíme. Přilijeme zeleninový vývar a vaříme cca 30 minut. Osolíme a opepříme dle chuti. Na závěr rozmixujeme (na jemno, případně necháme větší kousky kaštanů).

### Tip k receptu

Zdobíme šlehačkou.

## Ingredience

- 200 g čerstvých kaštanů (nasekaných nožem)
- 100 g hladké mouky
- 100 g másla
- 50 g najemno nakrájené cibule
- 20 g česneku
- 50 g cukru krupice
- 50 g lesního ovoce
- 1 l zeleninového bujónu
- sůl
- pepř

## Kategorie

Vánoce, Irská, Zima, Finančně náročnější, Něco extra, Labužník, Polévka

