

Polévka z jedlých kaštanů

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

400 g	jedlé kaštiny
cca 1 litr	horká voda
1 ks	cibule
4 stroužky	česnek
2 lžíce	máslo
1 litr	zeleninový vývar (může být i z bujonu)
	bobkový list
	skořice
1 balení	sladká smetana
1 lžička	čerstvý zázvor
	sůl
	pepř



Postup přípravy

Jedlé kaštiny nakrojíme ve tvaru kříže, zalijeme je horkou vodou a necháme asi 5 minut stát. Mezitím si na másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibulku a na závěr přidáme i nakrájený česnek. Kaštiny slijeme, oloupeme jim slupku, přendáme je do hrnce a zalijeme zeleninovým vývarem (nebo bujonem). Přidáme celou skořici a bobkový list. Vaříme zhruba 10 minut - aby kaštiny byly měkké. Vyndáme koření a rozmixujeme tyčovým mixérem na kaši. Přilijeme smetanu, dochutíme solí, pepřem a nastrouhaným zázvorem a necháme projít naposledy varem. Horkou polévku ihned podáváme.