

KAŠTANOVÉ KAPUČÍNO SE SÝROVOU GRISSINOU

PODZIMNÍ POLÉVKA PODÁVANÁ TROCHU JINAK POTĚŠÍ JEMNOU CHUTÍ I „CHIC“ FAZÓNOU PRO DOMÁCÍ POHODU, PRO PŘÁTELE, PRO KAŽDOU PŘÍLEŽITOST.

PRO 4 OSOBY POTŘEBUJETE:

150g	loupaných kaštanů
2	střední šalotky
30g	másla
300ml	plnotučného mléka
200ml	12% smetany na vaření
4ks	sýrové grissini
	muškátový oříšek
	sůl, bílý pepř

intercatering



POJĎME NA TO:

Na drobné kostičky nakrájenou šalotku zpěňte na másle. Přidejte na plátky krájené kaštany a restujte 3 minuty na středním ohni. Doplněte mléko a smetanu, osolte a okořeňte bílým pepřem. Za občasného míchání vařte na mírném ohni 10 minut.

Polévku odstavte ze sporáku a tyčovým mixérem důkladně rozmixujte.

Kávové šálky si nahřejte horkou vodou a osušte. Polévkové kapučíno rovnoměrně rozdělte do šálků. Část polévky si však v kastrolu ponechte pro vyšlehání pěny tyčovým mixérem. Vyšlehanou kaštanovou pěnu rozdělte do šálků a jemně poprašte strouhaným muškátovým oříškem.

Podávejte se sýrovou grissinou, tyčinkou z listového těsta, nebo „chipsem“ do křupava vypečené královské slaniny.

Dobrou chuť Vám přeje, Jirka Zeman

MŮJ TIP:

Nechce se vám shánět kaštany? Nevadí! Stejně dobře můžete se šalotkou zaregistrovat i hnědé žampióny Portobello nebo mrkev. Těmto variantám bude místo bílého pepře slušet špetka, špetička, drceného kmínu.