



Ingredience

- NIKAL Pórková krémová polévka
- NIKAL Bylinné sypké koření
- 1 pórek
- 150 g jedlých kaštanů, oloupaných a vařených
- 150 g kysané smetany
- 2 plátky toustového chleba
- 2 lžíce másla
- 1 lžíci nasekané petrželky

Všechny produkty NIKAL si objednejte v teple Vašeho domova na internetu nebo telefonicky.

NIKAL specialista na omáčky, polévky a koření
Kotkova 710/3
669 02 Znojmo

Bezplatný telefon 800 16 66 16
Fax 515 291 055
Online www.nikal.cz
E-Mail nikal@nikal.cz

Všechny ostatní ingredience nakoupíte ve Vašem oblíbeném obchodě.

Krémová polévka s jedlými kaštaný a pórkovými krutony



Recept pro 4 osoby.



Příprava trvá cca 25 minut.

Příprava:

Pórek rozřízněte po délce, umyjte a nakrájejte na velmi tenké proužky.

V hrnci rozehejte lžící másla, přidejte polovinu nakrájeného pórku a jedlé kaštiny a orestujte. Přilijte 1litr vody, přiveďte k varu a vařte asi 5 minut. Poté přisypete asi 80 g **NIKAL Pórkové krémové polévky**, zamíchejte a opět vařte na mírném ohni asi 5 minut. Polévku rozmixujte ručním mixérem.

Pro přípravu krutonů nakrájejte toustový chléb na malé kostičky. Na pánvi rozehejte lžící másla a přidejte nakrájený toustový chléb a druhou půlku nakrájeného pórku. Opečte dokrupava a dochutíme **NIKAL Bylinným sypkým kořením**.

Polévku servírujte do hlubokého talíře, posypte krutony a sekanou petrželkou.

TIP: Hotové a připravené jedlé kaštiny najdete v obchodě u mraženého zboží.

Nutriční hodnoty na jednu porci: tuk: 10,7 g • sacharidy: 31,7 g
bílkoviny: 5,5 g • vlákniny: 7,2 g • Energetická hodnota: 280 kcal