

Krem juha od kestena sa vrganjima 03.11.2017

Krem juha od kestena sa vrganjima je jesenska gusta juha od na luku, mrkvi, celeru dinstanih kestena podlivenoj mesnim temeljcom, kremasto izmiksanoj u koju se na kraju zakuhaju **vrganji**.



- 250 g **kesteni ili maroni** (kuhanih i očišćenih)
- 300 g svježih [vrganja](#)
- 150 g mrkve
- 150 g korjena celera
- 150 g luka
- 2 režnja 10 g češnjaka



- 50 g luka
- 1 VŽ sjeckanog peršuna
- 1/4 MŽ 1 g [macisa](#) ili mušktnog oraščića
- 100 g vrhnja za kuhanje
- 2 VŽ soka od limuna
- 1,5 dl ulja
- 1,3 l mesnog ili povrtnog temeljca
- sol
- 1/4 MŽ dimljene ljute paprike (može i papar)

Za sezonsku gustu juhu od kestena i vrganja koristimo **domaće kestene ili marone**. Kada ih kupujete obratite pažnju da su pod prstima tvrdi.

U **kestene zarezite križ** po plosnatoj strani te iskuhajte u slanoj slanoj vodi 30-40 minuta. Ocjedite ih i ogulite.

Kesteni će se lakše guliti ako su još topli i vlažni.

Ako **koristite sviježe vrganje** narežite ih na 3-4 mm debele ploške, ako koristite smrnutе Nemojte ih održavati. Na ulju popržite luk da postane zlatne boje, na to dodajte na sitne ploškice narezanu mrkvu i celer te narezane kestene (možete sve par okrenuti pa krugova u sjeckalici). Kratko popržite da omekani.



U **krem juhu** dajte protisnuti češnjak i kratko popržite da češnjak zamiriši. Podlijte temeljcom i prokuhajte 10 minuta. Izmiksajte **kremaso kestene** sa povrćem i juhom štapnim mikserom.

Gustu juhu od vrganja i kestena, začinite solju, ljutom dimljenom paprikom (ako nemate paprom), macisom (može i mljevenim muškatom oraščićem) te dodajte vrganje.

Krem juhu od vrganja sa kestenima kuhajte dok **vrganji** ne omeksaju. Na kraju umješajte vrhnje i limunov sok. Po okusu dosolite ili zaljutite. Neka zakipi krem juha zakipi. **Prije serviranja u gustu juhu od kestena sa vrganjima** dodajte peršunov list.

