

Juha od pečenog češnjaka i kestena

za 4 osobe

Sastojci:

1 glavica luka, sitno nasjeckana
4 glavice pečenog češnjaka (recept slijedi)
1 srednje velik krumpir, oguljen i narezan na kockice
200g pečenih oguljenih kestena (recept slijedi)
1/4 žličice tucane čili papričice
1/4 žličice sušenog timijana
900-1000ml povrtnog temeljca
150ml vrhnja za kuhanje
4 grančice svježeg timijana
sol i svjež mljeveni papar

Za posluživanje:

krutoni od kruha
komadići hrskavo prepržene pancete

Postupak:

Na malo maslinovog ulja kratko prepržite sjeckani luk dok ne postane staklast. Dodajte istisnuto meso češnjaka, čili papričicu i kestene te kratko pirjajte. Dodajte krumpir i sušeni timijan te zalijte temeljcem. Posolite i popaprite, dodajte svježi timijan i pojačajte vatru. Kuhajte dok krumpir ne omekša, oko 15 minuta.

Juhu maknite s vatre i propasirajte pomoću štapnog miksera. Vratite na vatru, dodajte vrhnje i po potrebi još temeljca ili vode. Dotjerajte okus sa još malo soli i papra i kuhajte još 3-5 minuta.

Juhu poslužite vruću sa krutonima od kruha i malim komadićima hrskave pancete.

Pečeni češnjak

Sastojci:

4 glavice češnjaka
1/2 žlice maslinovog ulja

Postupak:

Zagrijte pećnicu na 180°C.

Odstranite što više vanjske kore s češnjaka, ali svaki češanj mora i dalje ostati u svojoj kori.

Nožem odrežite pola centimetra s vrha glavice češnjaka, polijte s par kapi maslinova ulja i zamotajte glavicu u aluminijsku foliju tako da u paketić ne ulazi zrak.

Pecite 45 min, odnosno sve dok češnjak posve ne omekša. Pečeni češnjak ostavite da se malo ohladi, odmotajte i istisnite iz kore, kao pastu za zube.

Jedite ga kao takvog, namazanog na tost ili kruh, upotrijebite ga kao sastojak u salatnom preljevu, kao bazu za umake i juhe ili aromatični dodatak pireima i kremama... Što god vam padne na pamet.

Pečeni kesteni

Metoda 1: Pečenje na tavi

Kestene zarezite nožem na plosnatom dijelu i pecite na tavi s rupicama ili staroj teflonskoj tavi na jakoj vatri sve dok korica na mjestima gdje smo ih zarezali ne popuca (oko 20 minuta). U jednu zdjelu rasprostrite kuhinjsku krpu pa u nju uspite vruće kesteni i poškropite ih sa par kapi vode. Krpu zamotajte u zavežljaj i ostavite kesteni tako pokrivene nekoliko minuta kako biste ih lakše gulili. Gulite ih dok su topli jer kad se ohlade guljenje ide puno teže

Metoda 2: Pečenje u pećnici

Ako nemate tavu za kesteni niti staru teflonsku tavu ili pak ne želite provjetravati stan iduća dva dana (ta metoda može proizvesti veću količinu dima), kesteni možete peći u pećnici.

Pećnicu zagrijte na 200°C.

Kestene zarezite na plosnatoj strani i stavite ih u lim za pečenje. Pecite ih 20-25 minuta, odnosno dok ne dobiju boju i dok korica na mjestima gdje ste je zarezali ne popuca. Ponovite postupak sa zamatanjem u krpu, ogulite i navalite.

Od ostatka pečenih kesteni napravite juhu.