

Pureći odresci u umaku od kestena

Ako volite slatko-slane kombinacije, onda će ovo biti idealno jelo za vas. Uživajte u prekrasnom prožimanju aroma kestena, vina i puretine... Naš chef Luka Raspor za vas je pripremio jedno preukusno jesensko jelo koje unosi malo „drugačijih“ okusa na vaš stol

Sastojci:

- 4 pureća odreska (svaki 100 g)
- 6 kuhanih kestena
- 1 žlica maslaca
- 100 g luka
- 150 ml bijelog vina
- 100 g nezaslađenog kesten pirea
- 200 ml slatkog vrhnja
- sol i bijeli papar
- svježe sjeckani peršin

Priprema: Na maslacu popržite pureće odreske i kada su gotovi stavite na stranu. Dodajte luk i kada postane zlatan, podlite slatkim vrhnjem, dodajte pire od kestena, bijelo vino, nasjeckane kestene, sol, papar i peršin. Ubacite pureće odreske i pustite da malo prokuha. Poslužite toplo.