

## zupa kasztanowa



**SYLWIA78**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>kasztany</b>                     | 500 g        |
| <b>wino</b>                         | 150 ml       |
| <b>śmietana</b>                     | 250 ml       |
| <b>woda</b>                         | 600 ml       |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 1 łyżka      |
| <b>cukier</b>                       | 1 łyżka      |
| <b>cynamon</b>                      | 1\4 łyżeczki |
| <b>sól</b>                          |              |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kasztany gotować 10 minut i obrać z łupinek. Następnie ugotować w nie wielkiej ilości wody. Ułuc i przetrzeć przez sito. Rozprowadzić wodą, wlać wino i śmietanę. Dodać cukier, cynamon, tartą bułkę i szczyptę soli. Zagotować i podawać z grzankami.