



Pastinaagisupp ja juustukoogid

Suppide juurde sobib hästi soe juust. Selles retseptid on juustukoogi krõbedus maitsekombinatsiooni krooniks.



4 IN 30-45 MIN

u 400 g pastinaaki
200 g jahuseid kartuleid
1 šalottsibul
1 spl võid
6 dl lahjat kõõgivilja- või kanapuljongit
3 dl vahukoort
2 dl hapukoort
musta pipart
soola
JUUSTUKOOGID
2 dl riivitud parmesani juustu
1 kanamuna kollane
1 dl riivitud saia

1. Supi valmistamiseks lõigake juurviljad väikesteks tükkideks ning kuumutage neid võis koos sibulaga.
2. Lisage kana- või kõõgiviljapuljong ning koor ja laske madalal kuumusel 10–15 minutit keeda. Seejärel lisage hapukoor ja maitseained.
3. Töödelge supp mikseris või saumiksriga ühtlaseks püreeks.
4. Juustukoogid: segage kõik komponendid omavahel kokku.
5. Vormige massist pallid ja küpsetage kuumas õlis.