

Zupa krem z kukurydzy

data aktualizacji: 2019.08.02 autor: Redakcja



Składniki:

- cebula
- 2 ząbki czosnku
- 3 kolby kukurydzy
- 1 l bulionu
- 2 ziemniaki
- 50 g masła
- 100 g śmietany 18%
- ½ łyżeczki suszonej kolendry
- ½ łyżeczki słodkiej czerwonej papryki
- ½ łyżeczki kurkumy
- sól, pieprz
- 4 łyżki suchych ziaren kukurydzy
- 1 łyżka oleju
- sól, pieprz cayenne

Przygotowanie:

Cebulę pokroić i zeszklić na maśle. Dodać paprykę i kurkumę, przesmażyć. Następnie dodać czosnek przeciśnięty przez praskę wraz z obraną z kolb kukurydzą i dusić przez 10 minut, od czasu do czasu mieszając. Wlać bulion. Ziemniaki obrać i pokroić i dodać do bulionu z kukurydzą. Gotować, aż ziemniaki będą miękkie.

Zdjąć z gazu. Zblendować zupę na gładką masę. Przyprawić kolendrą i pieprzem oraz dodać śmietanę. Dokładnie wymieszać i ponownie zagotować.

W małym garnku przygotować popcorn. Posypać solą i pieprzem cayenne.

Zupę podawać posypaną popcornem (i świeżą kolendrą).

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32850-zupa-krem-z-kukurydzy>