

Przepis dnia III, odc. 11: Zupa krem z kukurydzy z wędzonym kurczakiem i kolendrą



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza w puszcze	600 g
kurczak wędzony	200 g (pokrojony w paski, bez skóry)
cebula	2 szt. (pokrojone w kostkę)
por	1 szt. (biała część, piórka)
masło klarowane	2 łyżki
rosół z kury Kucharek	1 litr
śmietana 30%	200 ml
kolendra	1 pęczek
Bułka tarta klasyczna Prymat	
oliwa	
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	
Papryka słodka mielona Prymat	
bazylia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 W garnku na maśle podsmażyć cebulę, pora doprawione papryką słodką oraz chili pieprz cayenne. Smażymy około 1 minutę i dokładamy kukurydzę.

- KROK 2 Całość zalać rosołem i gotować ok. 10 minut. Następnie wlać śmietanę, zdjąć z ognia, zmiksować i zagotować ponownie. Doprawiamy solą morską , pieprzem.
- KROK 3 Na patelni przysmażyć bułkę tartą na oliwie, a na koniec smażenia dodajemy otartą bazylię.
- KROK 4 Przygotowaną zupę podawać z kawałkami kurczaka, polane przesmażoną bułką z oliwą, odrobiną śmietany i świeżymi listkami kolendry i opcjonalnie mięty.