

zupa krem z kukurydzy

RYBKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|----------------------------|------------|
| woda | 1500 ml |
| porcja rosółowa | 1 |
| marchew | 3 szt. |
| pietruszka | 1 szt. |
| seler | 1 mały |
| cebula | 1 średnia |
| kukurydza w puszcze | 1 puszka |
| masło | 1 łyżeczka |
| mąka pszenna | 2 łyżeczki |
| nac pietruszki | |
| sól, pieprz | do smaku |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ugotować wywar z porcji rosółowych i włoszczyzny. Odcedzić. Kukurydzę zmiksować, dodać do wywaru. Rozetrzeć masło w miseczce, dodać mąkę, odrobinę wywaru i rozetrzeć. Wlać do powstałego wywaru; zagotować. Doprawić do smaku. Posypać posiekana zieloną pietruszką. Zupę tę najlepiej podawać z goszkiem ptysiowym.