

Zupa z kukurydza i chipsami tortilla



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

250 g kukurydzy

1 por

ząbek czosnku

1/2 szkl śmietany najlepiej do zup lub creme freiche

2 łyżki masła

natka pietruszki

rosół warzywny

1 l

olej

2 łyżki

seler naciowy

2 łodygi

Pieprz biały mielony Prymat

sól

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W garnku rozgrzewam masło i oliwę, wrzucam pokrojona w kostkę cebule i czosnek. Dorzucam por w krawki i kawałki selera. Zalewam bulionem. Zagotowuję, wrzucam kukurydzę a potem razem pod przykryciem zupa ma się gotować ok 15 minut. Wlewam śmietanę. Doprawiam solą i pieprzem. Na talerzu posypuję startym serem i zapiekam. Na koniec wkładam do środka chipsy. Zupa się świetnie komponuje z takim ostrym elementem.