

Amerykańska zupa z kukurydzą



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

300 g kukurydzy (1 puszka

1 por

zielona papryka

ząbek czosnku

ok. szkl. śmietany najlepiej do zup lub creme freiche

2 łyżki masła

sól

Pieprz biały mielony Prymat

ziemniaki

2 szt

bulion warzywny

650 ml

olej

2 łyżki

seler naciowy

2-3 łodyg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zmodyfikowany lekko przepis znaleziony w książce Kuchnia Amerykańska. Fajna lekka zupka.

Etapy przygotowania

Ziemniaki gotuje ale nie całkowicie. Tak by można było jeszcze je do zupy wrzucić na 10 minut i żeby się w niej dogotowały.

W garnku rozgrzewam masło i oliwę, wrzucam pokrojona w kostkę cebule i czosnek oraz paprykę w paseczki. Dorzucam por w kawałki i kawałki selera. Zalewam bulionem. Zagotuje a potem razem pod przykryciem zupa ma się gotować ok 10 minut. Doprawiam pieprzem. Dosypuje odcedzone ziemniaki i kukurydze. Razem gotuje znowu ok 10 minut. Wlewam śmietanę. (moja niestety się lekko zbiegła ale gdy będzie to crème fraîche lub śmietana do zupy to na pewno będzie miała ładną i aksamitną konsystencję). Doprawiam solą i pierzem. Na talerzu posypuje startym serem i paseczkami świeżej papryki. Można doprawić curry wtedy zupa zyska lekko orientalny smak.

