

Zupa krem z kukurydzy (konserwowej)



DIANA RUSIŁOWICZ



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Lista składników

wywar warzywny	1/2 litra
cebula	1 sztuka
kukurydza w puszcze	1 puszka
masło	2-3 łyżki
Papryka słodka mielona Prymat	
Papryka ostra mielona Prymat	
Gałka muskatołowa mielona Prymat	
kurkuma	1-2 szczypty
sól i pieprz	

Dodatkowo

groszek ptysiowy
płatki migdałowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Cebulę posiekać i podsmażyć na odrobinie masła/oleju.
- KROK 2 Bulion połączyć z kukurydzą (z zalewą) i całość podgotować 10-15 minut. Dodać cebulę.
- KROK 3 Następnie wszystko razem dokładnie zblendować na gładki krem.

- KROK 4 Kukurydzę można też dodatkowo przetrzeć przez sito.
Gdy zupa jest za gęsta - należy dolać mleka, wywaru lub po prostu wody.
- KROK 5 Zupę ponownie zagotować i doprawić do smaku.
Po nalaniu do miseczek - każdą porcję posypać płatkami migdałowymi i groszkiem ptysiowym.