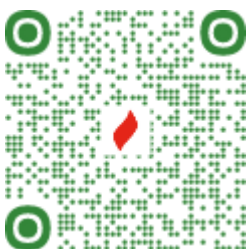




Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Царевица
1 бр.	Картоф
1 бр.	Кромид лук
20 g	Масло
500 ml	Вода
100 ml	Готварска сметана
1 ч.л.	♦ Мащерка, ронена
	♦ Див лук, зелени перца
	♦ Морска сол
	♦ Черен пипер на зърна



Крем супа с царевица и картофи

⌚ 50—55 Минути



Подготовка

- 1 Обелете лука и го нарежете на ситно. Отстранете зрънцата на царевицата с нож. Нарежете картофа на кубчета.

СЪВЕТ: Запазете част от царевицата и я запечете на тиган, за да използвате за гарниране върху супата накрая. Можете за улеснение да използвате и царевица от консерва.

- 2 Разтопете маслото в тенджера. Добавете лука и гответе пет минути. След това добавете картофа и царевицата. Гответе още около три минути. Изсипете водата в тенджерата, овкусете с подправките и гответе 20 минути докато омекнат зеленчуците.
- 3 Пасирайте съдържанието на тенджерата с ръчен пасатор. Изсипете готварската сметана в супата и върнете тенджерата върху котлона. Оставете докато започне леко да къкри.
- 4 Сервирайте с крутони или печена царевица и поръсете с див лук на Kotányi.