

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Кукуруза (свежая или замороженная)
1 шт.	Картофель
1 шт.	Лук
20 г	Сливочное масло
500 мл	Вода
100 мл	Сливки 20%
По вкусу	Соль морская
По вкусу	Перец черный горошек
1 ч.л.	Тимьян (Чабрец) измельченный
По вкусу	Зеленый лук

Кукурузный суп

50—55 Мин.

Способ приготовления

1. Очистите и мелко нарежьте лук. Если используете свежую кукурузу, срежьте зерна с початка ножом. Нарежьте картофель кубиками.
2. В кастрюле с толстым дном растопите сливочное масло и обжарьте лук на среднем огне в течение 5 минут. Добавьте картофель и кукурузу, перемешайте и готовьте ещё 3 минуты. Влейте воду, добавьте соль, перец и тимьян, затем готовьте 20 минут, пока овощи не станут мягкими.
3. Измельчите овощи с помощью погружного блендера. Добавьте сливки, при необходимости посолите, поперчите и доведите до легкого кипения. Подавайте с зернами кукурузы, зеленым луком и небольшим количеством сливок. Приятного аппетита!