



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Koruze (sveže ali zamrznjene)
1	Majhen krompir
1	Čebula
20 g	Masla
500 ml	Vode
100 ml	Sladke smetane za kuhanje
	Sol in poper po okusu
1 čajna žlička	♦ Timijan zdrobljeni
	Svež drobnjak za okras

Koruzna juha

🕒 25—30 Min   

Priprava

- 1 Olupite in drobno nasekljajte čebulo. Če uporabljate svežo koruzo, zrna odrežite s storža. Krompir narežite na kocke.
- 2 V loncu z debelim dnom stopite maslo in na srednjem ognju 5 minut pražite čebulo. Dodajte krompir in koruzo, premešajte ter kuhajte še 3 minute. Prilijte vodo, dodajte sol, poper in timijan ter kuhajte 20 minut, da se zelenjava zmehča.
- 3 Nekaj zrn koruze prihranite za okras, preostalo pa s paličnim mešalnikom zmeljite v gladko juho. Dodajte smetano, po potrebi še sol in poper ter na hitro zavrite. Postrezite z zrnici koruze, drobnjakom in malo smetane.

