



Krémés kukoricaleves

⌚ 35—40 Perc 

Elkészítés

- 1 A hagymát felaprítjuk, a kukoricát pedig (ha frisset használunk) egy kés segítségével levágjuk a csőről. A burgonyát felkockázzuk.
- 2 Egy vastag aljú lábasban olvasszuk meg a vaját, majd közepes lángon pároljuk meg rajta az apróra vágott hagymát kb. 5 percig. Adjuk hozzá a burgonyát és a kukoricát, keverjük össze, majd főzzük további 3 percig.
- 3 Öntsük fel vízzel, sózzuk, borsozzuk, adjuk hozzá a kakukkfűvet, és főzzük kb. 20 percig, amíg a zöldségek megpuhulnak.
- 4 Tegyük félre egy kevés kukoricát a tálaláshoz, a maradékot botmixerrel pürésítsük krémés állagúra. Öntsük hozzá a tejszínt, szükség esetén ízesítsük újra sóval és borssal, majd forraljuk össze.
- 5 Tálaljuk a félretett kukoricával, friss metélőhagymával és egy kevés tejszínnel díszítve.

Összetevők 4 fő részére

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Kukorica (friss vagy fagyasztott)
1	Kisebb burgonya
1 fej	Hagyma
20 g	Vaj
500 ml	Víz
100 ml	Főzőtejszín
	Só és bors ízlés szerint
1 tk.	♦ Kakukkfű, morzsolt
	Friss metélőhagyma a tálaláshoz

