

Supă de porumb

— Min.

Pregătire

1. Curăță și toacă mărunt ceapa. Dacă folosești porumb proaspăt, desprinde boabele de pe știulete cu un cuțit. Taie cartoful cubulețe.
2. Într-o oală cu fund gros, topește untul și călește ceapa la foc mediu timp de 5 minute. Adaugă cartoful și porumbul, amestecă și gătește încă 3 minute. Toarnă apa, adaugă sare, piper și cimbru, apoi fierbe timp de 20 de minute, până când legumele sunt fragede.
3. Pune deoparte o parte din porumb pentru decor, iar restul pasează-l cu un blender vertical până obții o supă cremoasă. Adaugă smântâna, potrivește de sare și piper dacă este nevoie, apoi lasă să dea un clocot scurt. Servește cu porumbul pus deoparte, codițe de ceapă verde și un fir de smântână.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Porumb (proaspăt sau congelat)
1	Cartof mic
1	Ceapă
20 g	Unt
500 ml	Apă
100 ml	Smântână pentru gătit
	Sare și piper, după gust
1 linguriță	Cimbru mărunțit
	Codițe de ceapă verde proaspătă (pentru decor)