

Zupa kukurydziana

30—35 Min

Przygotowanie

1. Obierz i drobno posiekaj cebulę. Jeśli używasz świeżej kukurydzy, odetnij ziarna z kolby nożem. Ziemniaka pokrój w kostkę.
2. W garnku z grubym dnem rozpuść masło i podsmaż cebulę na średnim ogniu przez 5 minut. Dodaj ziemniaka i kukurydzę, wymieszaj i smaż jeszcze przez 3 minuty. Wlej wodę, dodaj sól, pieprz i tymianek, a następnie gotuj przez 20 minut, aż warzywa będą miękkie.
3. Odłóż część ziaren kukurydzy do dekoracji, a resztę zmiksuj blenderem ręcznym na gładką zupę. Dodaj śmietankę, dopraw w razie potrzeby solą i pieprzem, i zagotuj krótko. Podawaj z odłożoną kukurydzą, szczypiorkiem i odrobiną śmietanki.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Kukurydza świeża lub mrożona
1 szt	Mały ziemniak
1 szt	Cebula
20 g	Masło
500 ml	Woda
100 ml	Śmietanka do gotowania
1 łyżeczka	Tymianek otarty
	Sól i pieprz do smaku
	Świeży szczypiorek do dekoracji