



Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

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

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.

