

Kukuřičná polévka

- Ingredience**
- kukuřice (1 balík)
 - 1 větší mrkev
 - 1 cibule
 - ½ žluté papriky
 - 1 brambor
 - máslo, řepkový olej
 - 50 ml mléka
 - sůl, pepř, pálivá paprika
 - kari, kmín

Postup

- Nakrájíme zeleninu - žlutou papriku, brambor a mrkev na hrubo
- cibuli rovněž na hrubo



- Na másle a řepkovém oleji zpěníme cibuli.



Přidáme 2 lžíce kari a restujeme 3 minuty.

Na základ dáme papriku a mrkev a opečeme do zlatova.

Do hrnce dáme kukuřici (malou část si necháme stranou). Opékáme cca 5 minut.



Zalejeme 1 litrem vody a přidáme brambor s kmínem a vaříme 20 minut na mírném plameni.

Hrncem ostavíme z plotny a necháme zchladnout.

Vše rozmixujeme a přilejeme 50 ml mléka o pokojové teplotě.

Osolíme, opepříme a popaprikujeme.

Mrkev si nakrájíme julienne a společně se zbytkem kukuřice dokončíme pokrm v rustikálním stylu. Dobrou chuť.

