

Krem z kukurydzy, podany z pieczywem czosnkowym

Autor: **MP3-ka**Przepisów: **159** Ocena: **1557**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 2 puszki kukurydzy, 2 marchewki
- 1 pietruszka, 1 cebula
- 4 ziemniaki, 1 kostka rosołowa
- 1,5 litra wody,(można użyć bulionu)
- chleb tostowy ,masło
- czosnek, cebulka dymka, sól, pieprz

Sposób przygotowania:

- 1 Marchew, pietruszkę i ziemniaki kroimy w drobną kostkę, cebulę w piórka. Warzywa wrzucamy do garnka z wodą/bulionem. Gdy zaczną się gotować, doprawiamy kostką i pieprzem. Po około 10 minutach dodajemy odcedzoną kukurydzę i gotujemy kolejne 10 minut. Zupę miksujemy na krem. Masło czosnkowe: masło wyciągamy z lodówki by zmiękło. Kilka ząbków czosnku wyciskamy przez praskę. Cebulę dymkę - zieloną część - bardzo drobno siekamy. Czosnek i cebulkę dodajemy do masła, doprawiamy solą i pieprzem - wszystko dokładnie "gnieciemy" - użyłam ubijaka do ziemniaków Kromki chleba tostowego kroimy w trójkąty, smarujemy masłem i pieczemy w piekarniku - ok 10 minut w 200stopniach. Gotowy krem podajemy z grzankami. Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: