

Meksykańska zupa z kukurydzy



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**
Przepisów: **233** Ocena: **3696**

 3-4 os.  60 min  łatwe  tanie

Składniki:

- 2 puszki kukurydzy
- 2 łyżki masła
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- pół ostrej papryczki
- 2 ziemniaki średniej wielkości
- 800 ml wywaru warzywnego
- 100 g kwaśnej śmietany
- sól, pieprz, kminek rzymski
- łyżeczka czerwonej pasty curry albo 0,5 łyżeczki curry

Sposób przygotowania:

- 1 Kukurydzę odsączyć na sitku. Masło wrzucić do garnka, rozpuścić, wsypać kukurydzę i posmażyć 6-10 minut bez mieszania. Zamieszać i podsmażyć jeszcze ok. 5 minut. Nic nie szkodzi, jeśli wszystko bardzo się zrumieni.
- 2 Czosnek i cebulę obrać, drobno posiekać. Papryczkę pokroić. Ziemniaki obrać i pokroić w kostkę. Cebulę, ziemniaki i papryczkę dodać do kukurydzy, chwilę poddusić ok. 3- 10 minut i na koniec dodać czosnek.
- 3 Wlać wywar warzywny i pogotować wszystko ok. 10 minut. Odstawić na chwilę do ostygnięcia, a następnie zmiksować. Często miksuję zupę bardzo krótko i odlewam trochę do miski, a następnie miksuję resztę do kremowej konsystencji. Lubię, gdy w zmiksowanej zupie wyczuwalne są kawałeczki warzyw. Oczywiście zupę można zmiksować w całości. Następnie dodajemy kwaśną śmietanę, przyprawy. Można dodać pastę curry i wszystko zamieszać. Jeśli ktoś lubi, zupę można doprawić do smaku sokiem z połowy świeżej limonki. Gotowe, smacznego!

Twoje notatki do przepisu: