

Zupa krem z kukurydzy

Autor: **figg**Przepisów: **57** Ocena: **1591**

1-2 os.



30 min



łatwe



tanie

Składniki:

- Bulion 250ml
- Kukurydza 1 puszka
- Por 1 szt mała
- Masło 1 łyżka
- Bagietka z masłem czosnkowym

Sposób przygotowania:

- 1 Por myjemy i kroimy w piórka a następnie podsmażamy na łyżce masła do momentu aż się zeszkli. Dodajemy do niego odsączoną kukurydzę i razem smażyjemy około 5 minut. Przekładamy to do wyższego naczynia zalewamy bulionem (tu panuje pełna dowolność gdyż można ugotować sobie wcześniej np: na jednym kurzym skrzydełku z dodatkiem marchewki i selera doprawić wegetą lub mając rosół który nam został z niedzieli lub też żeby było szybciej zrobić go z kostki bulionowej)i blendujemy. Ja dodałam jeszcze marchewkę gdyż bulion gotowałam właśnie na skrzydełku:-)) Doprawiamy pieprzem. Podajemy z bagietką posmarowaną masełkiem czosnkowym

Twoje notatki do przepisu: