



Zupa krem z kukurydzy

Autor: najlepszewkuchni.pl

Jedwabiście kremowa, zachwycająca smakiem, zupa krem z kukurydzy. Idealna na pyszny, domowy posiłek dla całej rodziny. Posmakujcie każdemu.

Danie: **Zupy,**

Osób: **4**

Czas: **Do 30 min**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Cebulę i czosnek obieramy, drobno kroimy i szklimy na oliwie. Dodajemy odsączoną kukurydzę i dusimy ok. 5 minut.

Krok 2

Całość przekładamy do garnka, dolewamy bulion, przyprawiamy i gotujemy 10 minut. Dodajemy sok z cytryny i śmietankę łąciatą wymieszaną z 1 łyżką mąki.

Krok 3

Całość blendujemy.

Krok 4

Podajemy po posypaniu posiekanym szczypiorkiem.

Składniki:

- 2 puszki kukurydzy
- 1 cebula
- 3 ząbki czosnku
- 2 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 1 łyżka oliwy
- 1 łyżka słodkiej papryki
- 1 szklanka Śmietanki Łaciatej 18%
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka pieprzu
- ½ łyżeczki imbiru
- 1 cytryna
- 1 łyżka mąki
- 1 pęczek szczypiorku