

Zupa z kukurydzy z czosnkiem

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Podawać z grzankami z bułki lub razowego chleba

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 6 ugotowanych kolb kukurydzy -
- mała główka czosnku -
- mała cebula -
- 5 szklanek mleka -
- szklanka śmietany -
- 3 łyżki masła -
- gałka muszkatołowa -
- 1-2 łyżki posiekanej pietruszki -
- sól, pieprz -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Z kolb kukurydzy wyluskać ziarna. Połowe ziaren zmiksować z przegotowanym mlekiem, śmietaną, szczyptą gałki muszkatołowej, solą i pieprzem. Cebule i czosnek obrać, drobno posiekać. W rondlu stopić masło, wrzucić cebule i czosnek, chwilę smażyć, mieszając. Wlać zmiksowane ziarna kukurydzy, gotować na małym ogniu przez 2-3 minuty, dodać pozostałe ziarna kukurydzy i gotować dalsze 2-3 minuty. Przed podaniem posypać natką!!

