

Mexická polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Jemně nakrájená cibule 1 ks
- Červená paprika, zbavená semen 1 ks
- Feferonka, zbavená semen 1 ks
- Sladká kukuřice 450 g
- Drůbeží vývar 750 ml
- Zakysaná smetana 250 ml
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Malé bochníky chleba 4 ks
- Červené papriky 2 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na pánvi rozehejte olej s máslem. Zprudka v něm asi pět minut opékejte nakrájenou cibuli, feferonku i papriku; měly by změkhnout. Přidejte kukuřici a opékejte ještě další dvě minuty. Pak polovinu směsi opatrně přesypte do mixéru nebo kuchyňského robotu a zpracujte na hladkou kaši – děti vám určitě rády pomůžou. Stěny nádoby občas očistěte stěrkou; podle potřeby můžete přilévat vývar.

2. Všechnu kukuřičnou směs (rozmixovanou i nerozmixovanou) přemístěte do čistého kastrolu a přilijte vývar. Podle chuti dosolte a opepřete, potom uveďte do varu a pět minut vařte. Mezitím si připravte chleby: bochník položte na pracovní plochu a ostrým nožem odřízněte pokličku; děti si pak můžou vyhrát s vydlabáním střídky.

3. Do hrnce jemně přimíchejte zakysanou smetanu. Pokud máte rádi horkou polévku, ještě ji na

mírném plameni prohřejte. Pozor, neměla by se vařit, jinak se smetana může srazit! Podávejte ve vydlabaných bochníčcích; porce pro dospělé ozdobte rozpůlenými feferonkami.