

Robinova kukuřičná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 4

- sladká kukuřice velká 1 plechovka
- neslazené kondenzované mléko 1 ks
- malá cibule 0.5 ks
- zelená paprika 0.5 ks
- sůl, pepř 1 lžička

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Oloupej cibuli a rozkrojte ji napůl. Půlku nakrájejte na drobné kousky. Dejte pozor na prsty. Omyjte a otřete papriku. Rozkrojte ji napůl a odstraňte stopku a semínka. Půlku nakrájejte na malé kousky. Kukuřici vlijte do hrnce a přidejte další přísady. Pomalu zahřívejte a míchejte. Přidejte teplo, až polévka začne vřít. Po celou dobu polévku míchejte, aby se nepřipálila. Jakmile polévka začne vřít, vypněte sporák. Polévku opatrně nalijte na talíře a hned podávejte.