

Kukuřičná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 25 g
- Malá cibule, nakrájená nadrobno 1 ks
- Česnek, drcený 1 stroužek
- Kousek řapíkatého celeru, pokrájený 1 ks
- Malá zelená paprika, bez jádřince nakrájená na kostičky 1 ks
- Brambora, pokrájená 1 ks
- Mléko 600 ml
- Zeleninový vývar 300 ml
- Konzerva kukuřice, slitá 300 g
- Tabasco, podle chuti 1 ks
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Pažitka na ozdobu 1 hrst
- **Na česnekové krutony**
- Plátky chleba bez kůrek a rozdrobené 2 plátek
- Česnek, drcený 2 stroužek
- Olivový olej 2 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 V hrnci na 25 g másla opékejte asi pět minut malou cibuli, nadrobno, stroužek česneku, drcený, kousek řapíkatého celeru, pokrájený, malou zelenou papriku, bez jádřince a na kostičky, a jednu bramboru, pokrájenou. Vmíchejte 600 ml mléka a 300 ml zeleninového vývaru, přiveďte k varu a nechte 15 minut mírně probublávat. Přidejte 300g konzervu kukuřice, slité, povařte tři minuty, přidejte pár kapek tabasca, případně dochuťte solí a pepřem.

2 Podávejte ozdobené pažitkou, případně česnekovými krutony (v míse smíchejte 2 plátky chleba, bez kůrek a rozdrobené, se 2 stroužky česneku, drcenými, 2 lžícemi olivového oleje a solí; z hmoty tvarujte kuličky a nasucho je opékejte v nepřilnavé pánvi).