

Krémová kukuřičná polévka s paprikami

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Klasy cukrové kukuřice bez šustí a chmíří 5 ks
- Panenský olivový olej 4 lžíce
- Větší cibule, jemně nakrájená 1 ks
- Česnek, nasekaný 2 stroužek
- Kurkuma 1 špetka
- Zeleninový vývar 600 ml
- Zakysaná smetana 200 ml
- Sůl - dle chuti 2 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- Červené papriky, celkem asi 340 g 2 ks
- Červený vinný ocet 1 lžíce
- Několik lístků koriandru k podávání 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1 Z klasů seřízněte zrna a středy vyhodte. Rozpalte troubu na 180 °C. Celé papriky dejte na plech a pečte je asi 25 minut (podle velikosti), dokud nejsou měkké a slupka zčernalá. Mezitím v pánvi rozehejte 2 lžíce oleje, vsypte cibuli a osmahněte ji na středním ohni doměkka. Přidejte kukuřici a míchejte další 2 minuty, na závěr přisypte kurkumu. Přilijte vývar, přiveďte k varu, ztlumte plamen a vařte odkryté 20 minut, nebo dokud kukuřice nezměkne. Stáhněte z ohně a vmíchejte smetanu.

Nechte 5 minut stát, osolte, opepřete a rozmixujte.

2 Upečené papriky vložte do mikrotenového sáčku nebo zabalte do potravinářské fólie, po chvíli je vyjměte, oloupejte a zbavte semen. Dužinu nasekejte a promíchejte se zbývajícím olejem, octem, solí a pepřem. Polévku prohřejte a podávejte s kopečkem pečených paprik a koriandrem.