

Mexická polévka v bochníku chleba

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- olivový olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- kuřecí vývar 750 ml
- zakysaná smetana 250 ml
- kukuřice 450 g
- chleba 4 ks
- **Na ozdobu**
- feferonka 4 ks
- ementál 8 plátků

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

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, stěny nádoby občas očistěte stěrkou, podle potřeby můžete přilévat vývar. 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.

Mezi tím si připravte chleby, bochníky položte na pracovní plochu a ostrým nožem odřízněte pokličky

a vydlabejte střídky. Chleby dejte na plech a na hranu každého položte dva plátky sýra, aby části sýra přečnívali ven přes okraj. Dejte na chvíli do trouby, jen aby se sýr trochu roztavil. 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, ozdobte feferonkami.

Poznámka:

chleba - 4 malé kulaté bochníky