

Polévka s kukuřicí a se zeleninou

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- voda 1.6 l
- brambory 200 g
- cibule 100 g
- Knorr Bujón Zeleninový 2 kostka
- bílé zelí 150 g
- smetana 0.5 sklenice
- kukuřičný klas 2 ks
- rajčata 300 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Z vody a kostek Knorr Bujón Zeleninový uvařte vývar.

Kukuřici opláchněte a zalijte vařící osolenou vodou, uvařte, scedte a zbavte ji nejdých částí.

Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. Brambory a zelí zalijte vývarem a uvařte.

Rajčata spařte, oloupejte a následně nakrájejte na kousky.

Cibuli nasekejte nadrobno. Osmažte ji a přidej k bramborám, kukuřici a rajčatům. Vlijte smetanu.

Chvilí vařte a okořeňte dle chuti kořením Knorr Aromat, pepřem, curry a citrónovou šťávou. Polévku s kukuřicí a se zeleninou servírujte hned po uvaření.