

Lahodná kukuřičná polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 2

- Plechovka s kukuřicí ve slaném nálevu 350 ml 1 ks
- Masový vývar(možno i bujon z kostky) 100 ml
- Mléko 300 ml
- Máslo 1 lžíce
- Čerstvá nebo sušená bazalka 2 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Japonsko

Počet porcí: 2

Postup:

Z kukuřice slijeme slaný nálev, zhruba 1 velkou polévkovou lžící kukuřice si odložíte stranou do misky a zbytek vsypte do mixeru. Kukuřici v mixéru zalijte mlékem tak, aby byla potopená a dobře ji rozmixujte.

Rozmixovanou kukuřici přelijeme do menšího hrnce a přidáme ponechanou lžící nerozmixované kukuřice a 1 žběračku masového vývaru.

Polévku osolte, přidejte bazalku podle chuti, lžící másla a přiveďte to celé k varu.

Poté ji stáhněte z ohně a můžete začít podávat. Výborná je s opečenými houskovými
krutóny.