



Kukuřičná polévka

Ingredience

kukuřice: **400 g**
brambory: **200 g**
zeleninový vývar: **500 ml**
cibule: **1 ks**
česnek - stroužky: **1 ks**
anglická slanina: **50 g**
olivový olej
sůl
pepř
pažitka

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Brambory nakrájíme na kostičky, cibuli a slaninu na menší kousky, česnek nadrobno. Na troše oleje orestujeme cibuli, po chvíli přidáme slaninu a úplně nakonec česnek, brambory a kukuřici. Vše společně chvíli restujeme, zalijeme horkým vývarem a vaříme 20 - 30 minut podle velikosti brambor doměkka....

Kukuřičná polévka - recept

Brambory nakrájíme na kostičky, cibuli a slaninu na menší kousky, česnek nadrobno. Na troše oleje orestujeme cibuli, po chvíli přidáme slaninu a úplně nakonec česnek, brambory a kukuřici. Vše společně chvíli restujeme, zalijeme horkým vývarem a vaříme **20 - 30 minut** podle velikosti brambor doměkka. Podle chuti osolíme, opepříme a rozmixujeme. Na talíři posypeme pažitkou.

Kukuřičná polévka je sytá a můžeme ji podávat i jako hlavní chod s pečivem.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí