

Krémová polévka z kukuřice

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

2 ks	cibule
4 lžíce	olej
1 l	zeleninový vývar
4 ks	kukuřičné klasy (případně 1 sáček mražené kukuřice)
100 ml	smetana ke šlehání
	muškátový oříšek
	mletý pepř
	černé olivy (nemusí být)



Postup přípravy

Cibuli oloupeme a nakrájíme na kousky. Do hrnce dáme olej a cibuli v něm pomalu osmažíme dozlatova. Přidáme kukuřičná zrna (vyloupaná z čerstvých klasů nebo případně i mražená) a přilijeme zeleninový vývar. Povaříme, dokud kukuřice nezměkne. Poté si dáme několik vařených kukuřičných zrn stranou (na závěrečné ozdobení) a polévku rozmixujeme tyčovým mixérem dohladka. Přidáme šlehačku, trochu strouhaného muškátového oříšku, osolíme a opepříme. Naposledy prohřejeme a horkou hotovou polévku nalijeme do misek. Ozdobíme schovanou uvařenou kukuřicí a podle chuti i pokrájenými černými olivami. Podáváme s čerstvým pečivem.