

Kukuřičná polévka

Počet porcí: 3

Doba přípravy: 40 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Lák z kukuřiček slijeme. Polovinu kukuřice rozmixujeme v teplém mléce. Na másle orestujeme cibulku a česnek, přidáme rozmixovaná zrna s mlékem a pomalu vaříme 3 minuty. Přidáme zbytek kukuřice, polévkové koření na dochucení, muškátový květ nebo oříšek, špetku soli a vaříme doměkka. Na talíři přizdobíme petrželkou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 60 g
- **Česnek** - 5 g
- **Jedlá sůl** - 3 g
- **Petrželová nať** - 3 g
- **Dětská sladká kukuřice 370 ml. Prostě skvělé!** - 300 g
- **Muškatový květ mletý 15 g** - 3 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 15 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 750 g
- **Krajanka máslo 250 g** - 30 g

