

SLNEČNÁ POLIEVKA

Suroviny:

1 väčšia konzerva sterilizovanej kukurice
1 väčšia mrkva
1 cibuľa
1 smotana na varenie
olej s príchuťou masla
soľ
biele korenie mleté
kukuričný škrob
petržlenová vňať
maslo
4 kusy grahamového pečiva

Postup:

Na oleji opražíme očistenú, nakrájanú cibuľu, pridáme očistenú nastrúhanú mrkvu, podusíme, pridáme kukuricu bez nálevu, zalejeme vodou a varíme domäkka. Rozmixujeme, dochutíme, zahustíme škrobom, prilejeme smotanu a povaríme.

Zjemníme maslom.

Do hotovej polievky pridáme umytú nasekanú petržlenovú vňať.

Pečivo nakrájame na kocky, v rúre na sucho opečieme a podávame k polievke.