

MRKVOVÝ KRÉM S KUKURIČNÝM CHLEBOM



OD COOLINARI.SK, NAPÍŠALA MIŽU

Na mrkvový krém s kukuričným chlebom budete potrebovať:

1 kg mrkvy, 1 veľká cibuľa, ½ masla, 1 ks stopkového zeleru, 1 liter zeleninového vývaru, zväzok petržlenovej vňate a tymiánu, 1,5 dl smotany, čerstvo namleté čierne korenie a soľ

Kukuričný chlieb:

170 g kukuričnej múky, 120 g hladkej múky, 1,5 lyžičky kypriaceho prášku, ¼ lyžičky sódy, 1 vajce, 1 lyžička soli, 2 lyžičky masla, 1 dl mlieka, hrst' nadrobno nakrájanej petržlenovej vňate

A TAKTO NA TO:

Nadrobno nakrájanú cibuľu orestujte na masle, pridajte na kolieska nakrájanú mrkvu, zeler, soľ, čierne korenie a poriadne premiešajte, aby sa mrkva obalila v masle. Chvíľku poduste a podlejte zeleninovým vývarom. Na okraj hrnca zaveste zväzok bylín, prikryte pokrievkou a na miernom ohni za občasného miešania nechajte variť približne 40 minút. Zväzok bylín vyberte a ponorným mixérom rozmixujte na jemnú kašu. Podľa potreby zalejte smotanou. Krém ešte vareškou premiešajte, pridajte kúsok masla a na 5 minút prikryte pokrievkou. Všetky chute sa krásne prepoja a môžete podávať. Na tanieri dozdobte polievku jogurtom, v ktorom rozmiešajte najemno nasekanú mäta, petržlenovou vňaťou a dávkou olivového oleja.

A ako si pripravíte kukuričný chlieb? Predhrejte rúru na 190 stupňov, vymažte plech olejom a posypte múkou. Do misky vsypte obe múky, kypriaci prášok, sódu, soľ a vareškou ich premiešajte. Pridajte vajce, roztopené maslo, mlieko a hrst' vňate. Všetko spolu poriadne vymiešajte tak, aby sa suroviny prepojili.

Cesto vyval'kajte na pomúčenej doske asi na 1 cm. Na krájanie použite nôž na pizzu, vznikne vám osem trojuholníkov. Tie poukladajte na plech, vložte do rúry a pečte 25 minút. Kukuričný chlieb sa výborne hodí k našej mrkvovej polievke.

