



## Kukuričná polievka

Na kukuričnú polievku budete potrebovať (4 porcie):

50 g masla  
30 g póru (biela časť)  
70 g koreňového zeleru  
3 kukurice  
2 stredne veľké zemiaky  
3 strúčiky cesnaku  
6 vetvičiek tymianu  
soľ a čierne mleté korenie  
1 liter kuracieho vývaru (prípadne zeleninový vývar)  
jogurt, paradajky a kukurica na dozdobenie

### A TAKTO NA TO:

Zeler, kukuricu, zemiaky a cesnak očistite. Všetku zeleninu nakrájajte na drobno, kukuricu orežte z klasu. V hrnci rozpustite maslo, pridajte nakrájaný pór, zeler, kukuricu, zemiaky, cesnak, lístky tymianu, soľ, čierne mleté korenie a pár minút za občasného miešania zeleninu restujte. Hrniec prikryte pokrievkou a približne 5 minút nechajte podusieť. Zalejte kuracím vývarom, 150 ml vody a varte kým zelenina nezmäkne. Polievku rozmixujte tyčovým mixérom a finálne dochuťte.

Polievku na tanieroch dozdobte jogurtom, paradajkami, uvarenou kukuricou a bylinkami.