



# Krem z kukurydzy

przepisy.pl



 45 minut  4 osoby  Łatwe

## Składniki:

- kielbasa chorizo - 200 gramów
- Bulionetka drobiowa Knorr**
- kukurydza w puszcze - 0.5 opakowań
- białe cebule - 2 sztuki
- słodka śmietana - 0.3 litrów
- posiekana kolendra
- woda - 1 litr
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Zagotuj litr wody z bulionetką Knorr. Cebule pokrój i przesmaż.
2. Do bulionu dodaj kukurydzę oraz cebulę. Gotuj przez 15 minut.
3. Następnie wlej śmietanę i gotuj przez kolejne 7 minut. Całość zmiksuj (lub przetrzyj przez sito) i dopraw pieprzem.
4. Kielbasę chorizo pokrój w plastry i usmaż na patelni. Odlej nadmiar tłuszczu.
5. Zupę podawaj z plasterkami kielbasy, udekorowaną świeżą kolendrą.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)