



przepisy.pl

## Kremowa zupa kukurydziana



 60 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- kukurydza z puszki - 2 opakowania
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- ziemniaki - 2 sztuki
- woda - 100 mililitrów
- cebula - 1 sztuka
- mleko - 500 mililitrów
- boczek - 6 plasterków
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 1 szczypta
- olej - 15 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Na rozgrzanej patelni z olejem smaż pokrojoną w kostkę cebulę, później dodaj pokrojone w kostkę ziemniaki.
2. Gdy będą złociste, dodaj 100 mililitrów wrzątku i gotuj je pod nakryciem przez 15-20 minut, aż będą miękkie.
3. W oddzielnym naczyniu wymieszaj mleko, Bulion na włośczyźnie Knorr, odcedzoną kukurydzę i świeżo mielony pieprz.
4. Dodaj wszystko do ziemniaków na patelni i duś przez 20 minut, mieszając od czasu do czasu. Najlepiej podawaj z chrupiącym boczkiem, który można zrobić smażąc lub piekąc plasterki, aż wytopi się tłuszcz.

---

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)