



przepisy.pl

Zupa kukurydziana z chrupiącą chorizo



 45 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- udko z kurczaka bez skóry i kości - 4 sztuki
- ziemniaki - 2 sztuki
- mleko - 500 mililitrów
- mąka - 1 łyżka
- Rama Smaż jak szef kuchni, wariant klasyczny** - 3 łyżki
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 2 łyżki
- cebula - 1 sztuka
- ostra papryczka chipotle - 1 sztuka
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- papryczka chili - 0.5 sztuk
- pomidor średni - 2 sztuki
- słodka kukurydza - 2 słoiki
- świeża natka kolendry - 1 pęczek
- kiełbasa chorizo pikantna - 100 gramów
- chipsy kukurydziane - 100 gramów
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę, cebulę i chili pokrój w drobną kosteczkę, czosnek rozetrzyj na pastę, obierz i pokrój ziemniaki w kostkę. Pomidory pokrój w większą kostkę, kiełbasę pokrój w plastry, posiekaj natkę kolendry.
2. Mięso oprósz w mieszance mąki i przyprawy do złotego kurczaka, która sprawi, że mięso będzie soczyste. Tak zamarynowanego kurczaka podsmaż na złoty kolor na patelni na rozgrzanej Ramie, usmażone mięso przełóż na bok.
3. Następnie podsmaż kiełbasę, tak aby zrobiła się chrupiąca, ją również przełóż na bok. Teraz dodaj cebulę, chili i roztarty czosnek, smaź wszystko razem, aż cebula zrobi się szklista.
4. Przełóż wszystko do garnka, wlej litr wody, dodaj mleko, papryczkę chipotle i ziemniaki oraz 2 puszki kukurydzy.
5. Zupę gotuj około 30 minut, aż wszystkie składniki zrobią się miękkie, dodaj kostki rosółowe Knorr, aby doprawić zupę do smaku. Gotuj wszystko razem jeszcze 5 min.
6. Następnie zupę dokładnie zmiksuj w kielichu blendera i przecedź przez drobne sito. Powstały krem kukurydziany podawaj z kawałkami kurczaka, kawałkami kiełbasy chorizo, łyżką śmietany, chipsami, pomidorami i natką kolendry.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl