



przepisy.pl

## Zupa z kukurydzy z czosnkiem



15 minut



4 osoby



Łatwe

### Składniki:

- ugotowane kolby kukurydzy - 2 sztuki
- Bulion na włośczyźnie Knorr** - 1 sztuka
- mleko - 3 szklanki
- posiekana cebula - 1 sztuka
- Gałka muskatołowa z Indonezji Knorr** - 1 szczypta
- obrana i roztarta główka czosnku - 1 sztuka
- masło - 1 łyżka
- posiekana natka pietruszki - 1 łyżka
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr**

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

### Sposób przygotowania:

1. Wyłuskaj kolby kukurydzy. Zmiksuj połowę ziaren z ciepłym mlekiem, kostką bulionową Knorr, szczyptą gałki muskatołowej oraz pieprzem.
2. Cebulę i czosnek podsmaż na maśle. Należy uważać, aby masło nie przypaliło się, inaczej potrawa będzie niesmaczna i niezdrowa. Następnie dodaj zmiksowane ziarna kukurydzy i gotuj przez 2-3 minuty na małym ogniu.
3. Dodaj pozostałą kukurydzę i ponownie gotuj przez 3 minuty. Podawaj zupę posypaną natką pietruszki.

---

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)