



КУКУРУЗНЫЙ СУП

Дети обожают кукурузу! Летом тоннами съедают ее на даче. Это любимый их перекус на пляже! Зимой любят к пюрешке с котлеткой пару ложечек консервированной! Мне стало интересно приготовить что-то из нее.

Получился очень нежный и сытный крем-суп.



Понадобится:

(2 порции):

консервированная кукурузка - 1 баночка (170 граммов)
сливки 18 % - 200 миллилитров
сливочный сыр - 1 столовая ложка
готовая куриная грудинка
соль и перец по вкусу
микрозелень и черный кунхут для украшения

Приготовление:

Кукурузку откинь на дуршлаг и промой.

Положи в кастрюлю, залей сливками, доведи до кипения и провари на среднем огне 3-4 минуты.

Пюрируй с помощью погружного блендера, добавь сливочный сыр и тщательно перемешай.

Выложи в порционные тарелки, добавь ломтики куриной грудки, посыпь кунжутом и микрозеленью.