Przepis na bezglutenową zupę kukurydzianą z grzankami



Składniki:

Składniki dla 2 osób:

- [ ] 2 marchewki
- [ ] 1 pietruszka
- [ ] ½ małego selera
- [ ] 1 duży ziemniak
- [ ] 1 cebula
- [ ] 2 duże kolby kukurydzy
- [ ] Sól
- [ ] Pieprz BEZGLUTEN
- [ ] 5 kulek ziela angielskiego
- [ ] 2 listki laurowe
- [ ] Grzanki BEZGLUTEN

Przygotowanie

Ziarna kukurydzy odkrawamy z kolby przy pomocy noża. Resztę warzyw obieramy i kroimy na mniejsze części. Całość wrzucamy do garnka i zalewamy wodą do wysokości warzyw, dodajemy liść laurowy, sól i ziele angielskie. Gotujemy ok. 20-25 minut pod przykryciem, wyciągamy liść laurowy i kulki ziela angielskiego a następnie blendujemy tak, aby grudki warzyw były wyczuwalne. Dolewamy pożądaną ilość gorącej wody, mieszamy i doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na wierzch wykładamy grzanki, ozdabiamy natką pietruszki i od razu podajemy na stół. Smacznego!