



Zupy

SEROWA Z KUKURYDZĄ



SKŁADNIKI

- **150 g sera Cheddar**
- **200 g 12-procentowej śmietany Polskiej**
- 100 g piersi kurczaka
- marchewka
- pietruszka
- łodyga selera naciowego
- 1/2 puszki kukurydzy
- 1/3 pęczka natki
- 1/2 pęczka szczypiorku
- 2 gałązki tymianku
- ciabatta
- **2-3 łyżki masła klarowanego**
- sos tabasco
- sól
- pieprz

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser Cheddar zetrzeć na tarce o dużych oczkach, zalać **śmietaną Polską**, odstawić, by zmiękł. Ciabattę pokroić w kostkę, na **maśle klarowanym** usmażyć grzanki.

Marchewkę oraz pietruszkę obrać, seler naciowy opłukać, warzywa pociąć w kostkę. Natkę, szczypiorek i tymianek umyć, nieco szczypiorku odłożyć, resztę ziół posiekać.

Mięso umyć, pokroić w kostkę, włożyć do garnka. Dodać warzywa, natkę oraz tymianek. Wszystko zalać 2 l wody, gotować 20 min.

Do zupy dołożyć kukurydzę oraz **ser** razem ze **śmietaną**. Gotować, mieszając, aż ser się roztopi. Doprawić solą, pieprzem i kilkoma kroplami tabasco. Wsypać szczypiorek, wymieszać.

Zupę nalać do miseczek, posypać grzankami, ozdobić resztą szczypiorku.