



Zupa kukurydziana



2 porcje



28 minut + 20 minut w

pie

Składniki

- 200 g kukurydzy, z puszki
- 80 g grzybów, pokrojonych w plastry
- 80 g marchewki, pokrojonej w plastry
- 150 ml mleka
- 30 g mąki
- 350 ml wywaru drobiowego
- 1/2 łyżeczki soli
- 1/8 łyżeczki pieprzu
- 1 opakowanie ciasta francuskiego

Przygotowanie



Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.



Umieść 200 g kukurydzy, 80 g grzybów, 80 g marchewki, 150 ml mleka, 30 g mąki, 350 ml wywaru, 1/2 łyżeczki soli i 1/8 łyżeczki pieprzu. Zamknij pokrywę kielicha.



Duś.



Całość przelej do małych foremek. Wszystkie foremki przykryj ciastem francuskim. Piecz w piekarniku w temperaturze 180°C przez 20 minut.



Gotowe do podania! Smacznego!