

CORN CHOWDER

Wpisany przez Dana

czwartek, 29 marca 2007 19:58 - Poprawiony czwartek, 29 marca 2007 19:58

3 średnie ziemniaki, 2 łodygi selera, 1 cebula, 2 łyżki oliwy, 3 łyżki masła, 3 łyżki mąki, 1 szklanka mleka, 2 szklanki kukurydzy, 2 szklanki rosółu lub bulionu, majeranek, pieprz, sól.

Ziemniaki obrać, pokroić w dużą kostkę. Seler pokroić drobno. Cebulę obrać i posiekać drobno. W średnim garnku zeszklić cebulę w oliwie, dodać seler, poddusić, dodać ziemniaki, podsmażyć lekko. Dodać szklankę rosółu, kukurydzę i przyprawy, dusić 15 minut na małym ogniu, aż ziemniaki zmiękną.

Zrobić jasną zasmażkę z masła i mąki, powoli dodać szklankę rosółu, mieszając, aż będzie gładkie. Dodać mleko, wymieszać, dodać do warzyw. Gotować na małym ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż zgęstnieje. Doprawić do smaku.

wg [MagdalenaB\(Bassett\)>](#) - przepis z sieci