

מרק תירס בחמאה



רכיבים

- בצל קצוץ
- גרם חמאה
- חבילות תירס
- כפות קמח לבן שטוחות
- כוסות חלב
- מיכל שמנת מתוקה
- כפית מלח
- 1/2 2/1 כפית פלפל לבן
- 1/4 4/1 כפית אגוז מוסקט טחון
- גרם דלעת מגוררת, לא חובה
- לימון קליפה מגוררת

הכנה

1. מטגנים קלות את הבצל בחמאה.
2. מוסיפים את גרגירי התירס ובוחשים. בוזקים את הקמח ומערבבים.
3. מוסיפים את החלב והשמנת ומתבלים. בוחשים ומביאים לרתיחה. מבשלים מספר דקות אגב בחישה.
4. משאירים ככוס גרגירי תירס בצד. ואת השאר מרסקים במעבד מזון או בבלנדר, מחזירים לסיר יחד עם הגרגירים השלמים ומחממים מחדש אגב בחישה.
5. מגררים דלעת ומוסיפים למרק בזמן ההגשה, בתוספת קליפת לימון.
6. אפשר לדלל על ידי הוספת חלב חם, אם יש צורך.

30 דקות

4 servings 4