



## ZUPA KUKURYDZIANA Z GRILLA

### SKŁADNIKI:

2 kolby kukurydzy  
1 cebula  
200 g kabanosów amerykańskich Sokołów  
pęczek włoszczyzny  
400 g mleka kokosowego  
2-3 małe papryczki chili  
2 ząbki czosnku  
oliwa  
mielony kmin rzymski  
mielona gałka muszkatowa  
kilka pomidorków koktajlowych  
sól, pieprz

### PRZYGOTOWANIE:

1. Warzywa zrumienić na grillu, a następnie przełożyć do garnka z wodą i ugotować bulion.
2. Kolby kukurydzy posmarować olejem i grillować w wysokiej temperaturze, aż pojawią się spieczenia. Następnie przełożyć ją do strefy temperatury pośredniej i piec jeszcze przez 6-8 minut. Rozgrzać naczynie żaroodporne.
3. Kabanosy, cebulę, czosnek i papryczki chili posiekać, a następnie usmażyć na oleju.
4. Ziarenka kukurydzy odkroić nożem, po czym dodać do składników w naczyniu żaroodpornym.
5. Całość doprawić kminem rzymskim i gałką muszkatową. Wymieszać i smażyć jeszcze przez chwilę. Dolać wywar warzywny i zagotować.
6. Do składników dodać mleko kokosowe i pokrojone pomidorki koktajlowe. Doprawić solą i pieprzem. Wielbiciel pikantnych smaków mogą dodać do zupy jeszcze odrobinę posiekanej papryczki chili.