



Кукурузный Суп – Панчо

Panço Çorbası



2 стакана консерв.кукурузы (без воды)
1 репч.лук
1 красн.перец
1 зелёный длинный перец
2 стол.ложки муки
2 стакана молока
1 стол.ложка слив.масла
3 стол.ложки раст.масла
1 чайн.ложка соли
1 кубик мясн.бульёна
3 стакана воды

- # Лук мелко порубить, перцы порезать кубиками.
- # В кастрюлю налить раст.масло и положить сливочное, разогреть, бросить лук, посолить.
- # Лук немного обжарить на среднем огне, добавить перцы.
- # 1 стакан кукурузы измельчить в блендере с 1 стаканом молока.
- # Когда перцы станут мягкими, добавить 2 стол.ложки муки и немного обжарить, постоянно помешивая.
- # Долить измельчённую кукурузу с молоком, помешать.
- # Добавить 1 стакан молока и 3 стакана воды. Довести до кипения, бросить кубик мясн.бульёна и ещё 1 стакан измельчённой кукурузы.
- # Суп покипятить 5 минут и снять с огня.
- # Горячий суп разлить по тарелкам.

Кукурузный Суп – Панчо готовят в Мексике.