Pestrý kukuřičný krém

Kategorie: Zeleninové omáčky

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Testudo

Suroviny

150 g cukrové kukuřice (konzerva)
100 g zakysané smetany
1 lžička citronové šťávy
1 malá červená paprika
1 lžíce sekané petrželky
1 lžíce sekané pažitky
mletý pepř
muškátový oříšek

Postup

150 g cukrové kukuřice (konzerva) necháme okapat, umixujeme na kaši a přimícháme 100 g zakysané smetany a 1 lžičku citronové šťávy. 1 malou červenou papriku rozpůlíme, zbavíme stopek a semeníku, vyřízneme vnitřní přepážky, lusk omyjeme a nakrájíme na kostičky. 1 lžíci sekané petrželky a 1 lžíci sekané pažitky vmícháme s nakrájenou paprikou do kukuřičné hmoty a ochutíme mletým pepřem a strouhaným muškátovým oříškem. Omáčku postavíme do chladu.