



Hozzávalók:

10 dkg húsos füstölt szalonna (sliced bacon is lehet), 1 kisebb (10-12 dkg) vöröshagyma, 1 közepes (15 dkg) sárgarépa, 1 ág (10 dkg) szárzeller (angol zeller), 3 evőkanál olaj, 1 kiskanál pirospaprika (a fele csípős is lehet), 1 liter víz, 2 evőkanál (10 dkg) sűrített paradicsom, 1 evőkanál ételízesítő por, 1 doboz (310 gramm) Bonduelle Gold Chili (csilis kukorica) vagy Gold csemegekukorica, 1 kiskanál étkezési keményítő

a tálaláshoz:

1 csokor petrezselyem

1. A szalonnát félcentis kockákra vagy vékony csíkokra vágjuk. A zöldségeket megtisztítjuk, a hagymát és a zeller zöldjét finomra, a répát meg a szárzellert 1 centis kockákra aprítjuk.
2. Az olajat egy fazékban kissé megforrósítjuk, a szalonnát ráadjuk, zsírját félig kisütjük, majd a hagymát hozzáadva pirítgatjuk tovább. Az előkészített zöldséget hozzáadjuk, 2-3 percig keverve-rázogatva pirongatjuk, a pirospaprikával meghintjük. Elkeverjük, a vízzel fölöntjük. A sűrített paradicsommal és az ételízesítővel ízesítjük, fölforraljuk. Kis lángra állítjuk, 12 percig főzzük.
3. A kukoricát levélével együtt hozzáadjuk.
4. A keményítőt 1 deci hideg vízzel simára keverjük, a paradicsomos kukoricaleveshez öntjük. 2 percig forraljuk, ezalatt kellően besűrűsödik. Ha kell, utána sózzuk, de kerülhet bele egy kevés cukor és darált cseresznyepaprika is. Tálaláskor a tetejére finomra vágott petrezselymet szórunk.

## Paradicsomos kukoricaleves

4 főre

Elkészítési idő 35 perc

Egy adag: 367 kcal