סדנה־לי

מרק תירס קל בלי שמנת: מתכון סמיך לסיר אחד

כמות	הכנה	בישול / אפייה	זמן כולל
4 מנות	**10 דקות**	**25 דקות**	**35 דקות**

מצרכים

- ☐ 500 גרם גרעיני תירס קפואים או משומרים מסוננים
- ☐ בצל קטן קצוץ
- ☐ כף שמן זית
- ☐ 800 מ״ל ציר ירקות או מים
- ☐ כף קורנפלור, כ־10 גרם
- ☐ 3 כפות מים קרים לערבוב הקורנפלור
- ☐ חצי כפית מלח, או פחות אם הציר מלוח
- ☐ רבע כפית פלפל שחור

אופן ההכנה

1. **שלב 1**
   מחממים שמן בסיר ומרככים את הבצל על חום בינוני כחמש דקות, בלי להשחים אותו מאוד.

2. **שלב 2**
   מוסיפים תירס וציר או מים. מביאים לרתיחה ומבשלים בעדינות 15 דקות. טועמים לפני הוספת המלח, במיוחד כשמשתמשים בציר מוכן.

3. **שלב 3**
   מסירים מהאש. בעזרת בלנדר מוט טוחנים חלקית, כך שנשארים גרעינים שלמים. שומרים את ראש הבלנדר בתוך הנוזל כדי לצמצם התזות.

4. **שלב 4**
   מערבבים קורנפלור במים הקרים עד שאין גושים. מחזירים את הסיר לאש, מוזגים תוך ערבוב ומבשלים בבעבוע עדין 3–5 דקות, עד להסמכה.

5. **שלב 5**
   מתקנים תיבול. אם המרק סמיך מדי, מוסיפים מעט מים חמים; אם דליל, נותנים לו עוד כמה דקות לפני שמחליטים להוסיף מסמיך נוסף.