

Zupa meksykańska

Przepis dodany przez użytkownika ds



Rewelacyjna, rozgrzewająca zupa meksykańskim stylem. Idealna w mroźne dni!

W

Czas przygotowania: 40 minut
Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Wieprzowina - 50
- Cebula - 2 szt.
- Ziemniaki - 2 szt.
- Papryka czerwona - 1 szt.
- Koncentrat pomidorowy - 1 łyżka(i)
- Czosnek - 2
- Fasola czerwona - 1 puszka(i)
- Kukurydza - 1 puszka(i)
- Papryka w proszku - 2 łyżeczka(i)
- Papryka chili - 2 szczypta(y)
- Sól, pieprz - do smaku
- Kostka rosółowa - 1 szt.

Przydatne akcesoria:

garnek, deska do krojenia, nóż, patelnia

Etapy przyrządzenia:

- 1.** Mięso opłukać i pokroić w duże kawałki. Na patelni zeszklić cebule z czosnkiem. W dużym garnku zagotować 1.5 litra wody, wrzucić wcześniej pokrojone mięso, zeszkloną cebulę i kostkę rosółową. Gotować 20 min. Paprykę umyć, wydrążyć i pokroić w paski, dodać do zupy. Wrzucić pokrojone w kostkę ziemniaki, odcedzony groszek i kukurydzę. Na koniec gotowania dodać przecier pomidorowy, papryki w proszku i doprawić solą i pieprzem jeśli to konieczne.