

Meksykańska



BERNADETTAP



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| kukurydza w puszcze | 1 mała |
| fasola czerwona z puszki | 1 mała |
| groszek konserwowy | 4 łyżki |
| mięso mielone | 25 dag |
| cebula | 1 średnia |
| tłuszcz do smażenia | 2-3 łyżki |
| wywar drobiowo-wołowy | 100 ml esencjonalnego |
| Kucharek meksykańska | |
| czosnek | 2-3 duży ząbek |
| pieprz kolorowy | |
| nachos | |
| pomidor | 2 z bazylią w puszcze |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Mięso mielone przesmażamy na rozgrzonym tłuszczu wraz z obraną i pokrojoną w drobną kostkę cebulą., przekładamy do garnka.
- KROK 2 Pomidory (mogą być również zwykłe pomidory bez bazylii, ale wtedy warto ją dodać osobno) miksujemy i zalewamy nimi usmażone mięso.

- KROK 3 Dodajemy przeciśnięty przez praskę czosnek i wywar mięsny. Kilka łyżek kukurydzy i czerwonej fasoli zostawiamy do dekoracji, pozostałe dodajemy do zupy, dusimy razem 15-20 minut. Zupę doprawiamy do smaku jarzynką, kolorowym pieprzem oraz pieprzem Cayenne. Gotujemy jeszcze chwilę bez pokrywki, aby nadmiar soku odparował.
- KROK 4 Zupę nalewamy do kwadratowych talerzy. Groszkiem wykładamy przekątnie. Z obu stron groszku układamy kukurydzę, którą kładziemy także przez środek talerzy. W centrum wbijamy 3 nachos i w środek wsypujemy czerwoną fasolę. Nachos wbijamy także w rogi talerza. Od razu podajemy do jedzenia. Oczywiście zupę możemy podać także w okrągłych (najlepiej głębokich) talerzach, ale wtedy nachos układamy na środku i przy brzegu naczynia.