

Zupa meksykańska



JAGÓDKA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Lista składników

mięso mielone wołowe	500 g
bulion wołowy	1 l (około)
fasola czerwona z puszki	1
fasola biała z puszki	1
kukurydza w puszcze	1
Pomidory krojone z puszki	1
cebula czerwona	2
papryka czerwona	1
papryka żółta	1
papryczka chili	1
koncentrat pomidorowy	2 łyżki
czosnek	3 ząbki
papryka słodka mielona	2 łyżki
chili pieprz cayenne	1/2 łyżeczki
cukier	1/2 łyżeczki
oregano	1 łyżeczka
sok z cytryny	1 łyżka
sól do smaku	

Dodatkowo

natka pietruszki	1 pęczek
-------------------------	----------

ser żółty	2 łyżki
nachos	1 garść
olej do smażenia	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obieramy i kroimy w kostkę. Papryki myjemy, usuwamy gniazda nasienne i kroimy w cienkie paseczki. Czosnek obieramy i drobno siekamy. W dużym garnku rozgrzewamy oliwę, wrzucamy cebulę, czosnek i smażymy, aż cebula się zeszkli. Dodajemy mieloną wołowinę i podsmażamy na średnim ogniu mieszając.

Do podsmażonego mięsa dodajemy wszystkie przyprawy i paprykę. Smażymy wszystko kilka minut, aż papryka zmięknie. Dodajemy pomidory, koncentrat pomidorowy i mieszamy. Po chwili dodajemy bulion, przykrywamy pokrywką i gotujemy na wolnym ogniu około 15-20 minut. W tym czasie na sicie odcedzamy warzywa z puszki i płuczemy pod bieżącą wodą. Dodajemy je do zupy, mieszamy i gotujemy jeszcze przez około 5-10 minut. Zupa powinna być dość gęsta, ale jeśli wydaje wam się zbyt gęsta, można dolać trochę wody.

Na koniec dodajemy sporą ilość posiekanej natki pietruszki. Nachosy wysypujemy na blachę, posypujemy startym, żółtym serem i wkładamy na kilka minut do nagrzanego piekarnika. Ser powinien się roztopić. Zupę nalewamy do misek, dekorujemy nachosami. Podajemy ze świeżą bułką.