

## Zupa meksykańska z mięsem drobiowym i kolendrą



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>wywar drobiowo-wołowy</b>	2 litry
<b>cebula</b>	1 sztuka
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>papryka czerwona</b>	1 sztuka
<b>papryczka chili</b>	1 sztuka
<b>przecier pomidorowy</b>	2 łyżki
<b>pomidory pelati</b>	200 mililitrów
<b>fasola czerwona</b>	200 gramów
<b>kukurydza</b>	100 gramów
<b>kolendra posiekana</b>	1 pęczek
<b>kwaśna śmietana</b>	100 gramów
<b>masło klarowane</b>	2 łyżki
<b>sól morska Prymat w młynku</b>	do smaku
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. W garnku na maśle smażymy cebulę pokrojoną w kostkę, czosnek pokrojony w plastry, posiekane chili i paprykę czerwoną również pokrojoną w kostkę.
2. Po kilku minutach dodajemy przecier pomidorowy, pomidory pelati, a następnie wlewamy rosół i doprowadzamy wszystko do wrzenia.
3. Następnie dodajemy fasolę, kukurydzę, warzywa gotowane z rosółu, pokrojone mięso z rosółu.
4. Wszystko razem gotujemy przez kilka minut i doprawiamy do smaku.
5. Przed podaniem dodajemy posiekaną kolendrę i kwaśną śmietanę.

Smacznego!

