

Zupa aztecka



BERNIKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

6 pomidorów (lub 1 puszka pomidorów i 2 całe)

oliwa

placki tortilli 1-2

śmietana

ząbki czosnku 3 szt

oregano 1 łyżka

czarny pieprz

Liść laurowy suszony Prymat 2 szt

rosół z kury 1 l

koncentrat 3 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obraną cebulę, czosnek i pomidora - miksujemy w blenderze na gładki sos z dodatkiem oregano, pieprzu i odrobiny wody. Ja dodaję jeszcze ostrą paprykę i odrobinę cukru i cytryny. W rondlu rozgrzewamy 2 łyżki oliwy, wrzucamy koncentrat i karmelizujemy go. Szybko wlewamy cały sos z 4 pomidorów (wcześniej sparzonych i obranych) i puszki pomidorów w zalewie, plus 750 ml bulionu, wrzucić liście laurowe. Całość gotujemy około 10 minut. W międzyczasie kroimy tortille na paski i przesmażamy ją na złoty kolor na oliwie na patelni. Na dno miseczek wrzucamy starty ser. Gotowa zupa ewentualnie doprawiamy jeszcze (choć myślę, że nie jest to już konieczne) chyba że ktoś lubi ostro może dać jeszcze trochę chili. Zupę wlewamy do miseczek, na przygotowany wcześniej ser, nakładamy paski tortilli (z jednej tortilli powinno starczyć na 4 osoby - tak wyszło u mnie).i ozdabiamy kłosem śmietany.

To taka zupa pomidorowa o czosnkowym posmaku, lekko ostrawa i bardzo sycąca z ekstra ciągnącym się serem i bardzo nam zasmakowała.

Myślę, że każda z was doprawi ją odpowiednio pod siebie. Miksowałam ją w blenderze i dzięki temu dało się odczuć grudki czosnku i cebuli, była gęsta i wyrazista. A czas przygotowania to zaledwie 20 minut :)

