ZUPA MEKSYKAŃSKA

DANUSIA19671

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mięso mielone	0,5 kg
Papryka słodka mielona Prymat	2 szt
sos meksykański	2 słoiki
fasola czerwona	2 puszki
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
pieprz	do smaku
Papryka ostra mielona Prymat	
Liść laurowy suszony Prymat	
ziele angielskie	
majeranek	
marchewka pokrojona w kostkę	1 szt
pietruszka pokrojona w kostkę	1 szt
seler pokrojony w kostkę	1/2 szt
por pokrojony w piórka	0,5 szt
masło	1 łyżka
sól	do smaku
kasza manna	0,5 szkl
mąka	2 łyżki
pieczarki posiekane	0,5 plasterki
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wlać 3,5 litra wody do garnka i włożyć warzywa, gotować.

Na maśle podsmażyć pieczarki z cebulą, dodać do wywaru warzywnego i gotować ok. 1 godz. dodać wegetę, pieprz, paprykę, liście, ziele angielskie i majeranek.

Następnie przygotować mięso mielone.

Mięso wymieszać z wegetą, solą i pieprzem, dodać kaszę manną, starannie wyrobić.

Z mięsa formować małe kuleczki i wrzucać na wywar, gotować 5 minut.

Papryki pokroić w kostkę, dodać do wywaru, potem odsączoną fasolę, sos meksykański.

Przyprawić do smaku przyprawami.

Jeżeli zupa będzie za rzadka, zaciągnąć ją 2 łyżkami mąki, rozrobionej z wodą i gotować jeszcze 5 minut.

Podawać na gorąco.