

Zupa meksykańska



IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kukurydza	1 puszka
biała fasola	1 puszka
ogórków kiszonych	5 sztuk
cebula biała	2 sztuki
Czosnek suszony Prymat	do smaku
przecier pomidorowy	1 opakowanie
mięsa mielonego	500 g
Przyprawa curry orientalna Prymat	do smaku
Pieprz czarny mielony Prymat	do smaku
fasola	1 puszka
papryka zielona	1 sztuka
papryka żółta	1 sztuka
papryka czerwona	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przed wszystkim należy podsmażyć cebulę z mięsem mielonym, następnie wrzucić do garnka; resztę składników pokroić, również umieścić w garnku, dodać przecier pomidorowy, zalać wodą, dodać kostkę rosółową, sól i pieprz do smaku i gotować aż składniki będą miękkie mieszając od czasu do czasu. Podawać posypane spora ilością startego sera żółtego, jako pieczywo polecam świeże i chrupiące bagietki. Smacznego :))