

Zupa meksykańska

Przepis dodany przez użytkownika plocia

Zupa meksykańska

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- mielone mięso - 1/2 kg
- cebula duża - 1 szt.
- kukurydza - 1 puszka(i)
- groszek - 1 puszka(i)
- fasola czerwona - 1 puszka(i)
- słoik koncentratu pomidorowego - 1 szt.
- kostka rosołowa - 1 szt.
- pieprz - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)
- zioła prowansalskie - szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** Cebulkę drobno pokroić i zeszklić na masłku, dodać do tego mięso mielonego, doprawić. W tym czasie do dużego garnka wlać kukurydzę, groszek i fasolkę (wraz z sokami), dodać kostkę rosołową. Postawić garnek na średni ogień. Przez ten czas mięso mielone będzie już przesmażone zmniejszyć pod nim gaz.
- 2.** Gdy wywar z warzyw będzie ciepły dodać do tego mięso z cebulką, uzupełnić wodą żeby nie było zbyt gęste. Gdy zupa będzie już bardzo ciepła dodać słoik koncentratu pomidorowego , doprawić sporą ilością ziół prowansalskich, solą i pieprzem papryką. Zagotować.