



przepisy.pl

Zupa meksykańska II

 30 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- pieprz
- pomidory - 3 sztuki
- sól
- zielona papryka - 1 sztuka
- kolendra
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- Rosół z kury Knorr** - 3 szklanki
- mięso wołowe - 150 gramów
- starty żółty ser - 100 gramów
- fasola - 1 szklanka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Pomidory pokrój na kawałki.
2. Mięso wołowe ugotuj i poszarp na 2 garści.
3. Marchew i paprykę pokrój w słupki, cebulę posiekaj. Podsmaż cebulę.
4. Następnie dodaj mięso, pomidory, fasolę, marchewkę, paprykę i czosnek. Podsmaż.
5. Wlej rosół Knorr i przypraw. Duś 30 minut. Posyp kolendrą i serem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl