



 90 minut  4 osoby  Trudne

Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- olej - 3 łyżki
- liść laurowy - 2 sztuki
- kminek - 0.5 łyżeczek
- limonka - 1 sztuka
- kolendra - 2 łyżki
- czosnek ząbki - 6 sztuk
- wieprzowina - 1 kilogram
- wywar z kurczaka - 225 mililitrów
- tortilla - 4 sztuki
- zielone papryczki chili - 2 sztuki
- pomidory z puszki bez skórek - 450 gramów
- łagodnie mielone chili - 0.5 łyżeczek

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

Sposób przygotowania:

1. Wieprzowinę pokrój na kawałki, pół ząbków czosnku i cebulę posiekaj. Wszystko włóż do garnka, zalej wodą, dodaj kostkę rosółową. Zagotuj.
2. Zbierz szumowiny i gotuj około 90 minut do czasu, gdy mięso będzie miękkie.
3. Pozostały czosnek oraz chili posiekaj. Zmiksuj z osączonymi pomidorami.
4. Gotową masę wlej do rondla z rozgrzany olejem, gotuj na średnim ogniu około 10 minut.
5. Dodaj wywar, mieloną chili i kminek.
6. Z garnka wyjmij mięso i dodaj do sosu. Gotuj na średnim ogniu.
7. Ozdób posiekaną kolendrą, podawaj z ciepłymi tortillami i kawałkami limonki.