



przepisy.pl

# Pikantna zupa po meksykańsku

 45 minut  7 osób  Średnie

## Składniki:

- Rosół z kury Knorr** - 2 sztuki
- pieprz
- pieczarki - 500 gramów
- jajko - 1 sztuka
- sól
- mąka - 1 łyżka
- papryka - 1 sztuka
- koncentrat pomidorowy - 3 łyżki
- mięso mielone - 500 gramów
- kukurydza - 1 opakowanie
- papryka mielona - 1 łyżka
- czerwona fasola - 1 opakowanie

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

## Sposób przygotowania:

1. Kostki rosółowe zagotuj z 2 litrach wody.
2. Mięso mielone wymieszaj z jajkiem, papryką, solą i pieprzem. Uformuj małe kuleczki i wrzuć do gotującego się wywaru.
3. Pokrój pieczarki i podsmaż na oleju.
4. Dodaj do zupy razem z pokrojoną papryką, osączoną kukurydzą i fasolą.
5. Mąkę rozpuść w wodzie, dodaj koncentrat pomidorowy, wlej do zupy.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)