



przepisy.pl

Zupa meksykańska z nachos

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowe - 400 gramów
- czarna fasola z puszki - 1 opakowanie
- kukurydza z puszki - 1 opakowanie
- pomidory z puszki - 300 gramów
- cebula czerwona - 1 sztuka
- Bulionetka wołowa Knorr** - 2 sztuki
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- papryczka chilli - 1 sztuka
- kolendra - 0.5 pęczków
- woda - 1.5 litrów
- olej - 3 łyżki
- nachos - 1 opakowanie

Sposób przygotowania:

1. W dużym garnku podsmaż na oleju posiekaną cebulę, czosnek i chilli.
2. Po chwili smażenia dodaj mięso oraz przyprawy; kumin i kolendrę. Całość smaż aż mięso przestanie być surowe i większość płynu wyparuje. Mieszaj często aby nie zrobiły się grudki.
3. Teraz posiekaj pomidory i wraz z wodą zalej mięso w garnku.
4. Dodaj również odcedzoną fasolkę i kukurydzę z puszki.
5. Całość zagotuj i dodaj Bulionetki Knorr. Zupę gotuj powoli ok. 20 minut.
6. Zupę rozlej do misek. Każdą posyp nachos i listkami świeżej kolendry. Natychmiast podawaj.

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