



przepisy.pl

Zupa meksykańska z ogórkiem i papryką



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- czerwona fasola - 1 słoik
- ogórki konserwowe - 5 sztuk
- papryka konserwowa czerwona - 4 sztuki
- kukurydza - 1 słoik
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- cebula czerwona - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 2 łyżki
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- woda - 1.5 litrów

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

Sposób przygotowania:

1. W dużym garnku podsmaż na oleju posiekaną cebulę i czosnek.
2. Po chwili smażenia dodaj mielony kumin oraz koncentrat pomidorowy. Całość smaż jeszcze 3-4 minuty.
3. Fix Knorr wymieszaj z wodą. Zalej podsmażone składniki płynem i zagotuj.
4. Kukurydzę i fasolkę odcedź. Ogórki i paprykę pokrój w drobną kostkę i dodaj wszystkie warzywa do zupy.
5. Zupę gotuj około 15-20 minut. Na końcu dodaj posiekaną kolendrę i podawaj.

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