



przepisy.pl

Zupa „Meksykańska”

 30 minut  2 osoby  Średnie

Składniki:

- mięso mielone wieprzowo-wołowe - 0.5 kilogramów
- kostka rosołowa wołowa - 1 sztuka
- cebula - 1 sztuka
- czerwona papryka - 1 sztuka
- puszka kukurydzy - 1 sztuka
- puszka pomidorów konserwowych - 1 sztuka
- puszka czerwonej fasolki - 1 sztuka
- papryczka chilli - 1 sztuka
- czosnek granulowany - 1 gram
- pieprz

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

Sposób przygotowania:

1. Umytą paprykę chilli i czerwoną paprykę najpierw pokroić w drobną kostkę.
2. Następnie przygotować 1 litr wody w garnku i wstawić na gaz tak, by się nieco podgrzała. W międzyczasie dorzucić kostkę rosołową. Po rozpuszczeniu kostki rosołowej do wody wrzucić oba rodzaje papryki. Poczekać do momentu zagotowania.
3. Kiedy już woda z paprykami się zagotuje, dodać do całości puszkę pomidorów. Potem dodajemy odsączoną kukurydzę z puszki i na końcu fasolkę, również odsączoną.
4. W międzyczasie należy posiekać cebulkę w drobna kostkę. Następnie podsmażyć ją na patelni tak, by się delikatnie zarumieniła, po czym dodać do niej mięso mielone, sól i pieprz. Wszystko podsmażyć i dodać do zupy.
5. Całość gotować na małym ogniu i dodać sambal olek. Na koniec do smaku można dodać jeszcze czosnek granulowany oraz doprawić według uznania.

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