



przepisy.pl

Zupa z czerwoną fasolą

 60 minut  4 osoby  Średnie

Składniki:

- cebula - 2 sztuki
- olej - 4 łyżki
- liść laurowy - 1 sztuka
- pieprz - 1 szczypta
- sól - 1 szczypta
- wołowina - 400 gramów
- kolendra - 1 łyżeczka
- czerwona fasola w puszcze - 1 opakowanie
- bulion wołowy - 1.5 litrów
- czosnek ząbki - 3 sztuki
- papryczka chili - 2 sztuki
- mielona papryka - 1 łyżeczka
- kukurydza konserwowa - 1 opakowanie
- kolorowe papryki - 4 sztuki
- pomidory w puszcze - 1 opakowanie

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso pokrój w kostkę i smaż wraz z cebulą oraz czosnkiem przeciśniętym przez praskę na odrobinie oleju około 7 minut.
2. Dodaj posiekane papryczki chili i jeszcze chwilę podsmaż. Dodaj liść laurowy i przypraw do smaku wymienionymi przyprawami.
3. Przełóż wszystko do garnka i zalej bulionem. Gotuj około 30 minut, by mięso było miękkie.
4. Około 10 minut przed końcem gotowania dodaj pomidory z zalewą oraz fasolkę i kukurydzę i znowu dopraw. Przed podaniem zupę można posypać natką pietruszki.

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