

ZUPA MEKSYKAŃSKA – na 5 litrów wody

Składniki : 4 puszki kukurydzy
4 puszki fasoli czerwonej
7 – 8 surowych papryk – kolorowych
1, 7 kg. mięsa mielonego- mieszanego (wieprzowo – wołowego)
1 cebula
1 kostka masła
Olej do podsmażenia mięsa
3 szt. przyprawy meksykańskiej
1 szt zmielonej ostrej papryki
Sól, pieprz do smaku.

Sposób przygotowania:

- 1 – Zagotować wodę.
- 2 – Mielone mięso podsmażyć na oleju z przyprawą meksykańską i ostrą papryką
- 3 – Cebulę obrać pokroić w kostkę i zeszklić na maśle.
- 4 – Podsmażone mięso wrzucić do wrzącej wody, dodać zeszkloną cebulę, kukurydżę i fasolę z puszek (po odcedzeniu wody)
- 5 – Papryki surowe poddać obróbce wstępnej, pokroić w kostkę i dodać do gotującej zupy. Całość doprawić solą i pieprzem do smaku i gotować około 30 minut.

Smacznego !