
Zupa fasolowa

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1655 razy.

Kuchnia meksykańska

1 szklanka kolorowej fasoli

1 i 1/2 litra wody

1 łyżeczka soli

1 średnia cebula

pokrajane w plasterki

1 ząbek czosnku

1 i 1/2 łyżeczki przyprawy

1/2 łyżeczki oregano lub tymianku

1/2 szklanki utartego sera cheddar

drobne grzanki

usmażone na tłuszczu

1. Przebrać fasolę, wypłukać -i pozostawić w zimnej wodzie na noc.
2. Odcedzić , włożyć do rondla z wodą, dodać sól, cebulę, czosnku chili, oregano lub tymianek.
3. Po zagotowaniu, trzymać na małym ogniu około 2 godz., aż fasola będzie miękka.
4. Zupę przetrzeć przez sito lub przestudzoną zmiksować .
5. Mieszając, wlewać tyle gotującej wody, aby powstała zupa krem.
6. Połączyć ser z zupą, podgrzewać aż ser się roztopi, stale mieszając.
7. Podawać z grzankami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD