
Sopa de Aquacate

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2930 razy.

Meksykanie robia tez zupe z avokado,Sopa de Aquacate.

2 lyzki masla

2 lyzki maki

1 duze avokado

1 1/2 szklanki rosolu z kury (moze byc z kostki)

1 szklanka smietany

pare kropel tabasco lub innego ostrego sosu

W garnku rozpuscic maslo i zmieszac z maka. Dodac rosol i tabasko. Gotowac az sie zrobi gesta masa. Przekroic avokado na pol, wyrzucic pestki, obrac i zblendowac na gladka mase ze smietana. Dodac do goracej masy i podgrzac. Przyprawic sola i pieprzem. Mozna ubrac na talerzu pokrojona cebula i jak kto ma, dodatkowym avokado pokroionym w cwiartki.

SMACZNEGO

From: Andrzej Bobola <anczer@earthlink.net>