
Zupa meksykańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4622 razy.

podaje popularna w pobliskiej restauracji La Gualadajara

garsc posiekanej cebuli

dwie garscie ugotowanego miesa na miekko, i poszarpanego widelcem na wlokna, lub mielonego miesa, moze byc wolowe, wieprzowe, lub kurze.

3 pomidory, obrane ze skorki i pokrojone na kawalki, lub puszka pomidorow

3 zabki czosnku, posiekane drobno

garsc marchwi pokrojonej na slupki

garsc zielonej lub czerwonej papryki pokrojonej na slupki

szklanka ugotowanej fasoli

3 szklanki rosolu

sol, pieprz,

chili, papryka

garsc swiezej kolendry

garsc sera startego na grubej tarce

Cebule podsmażyc w garnku na malej ilosci oliwy. Dodac mieso, podsmażyc, dodac pomidory, fasole, marchew, papryke i czosnek, podsmażyc, dodac rosol i przyprawy do smaku. Dodac polowe kolendry. Dusic pol godziny.

2 tortillas pokroic w paski, ulozyc na talerzach. Rozlac zupe na talerze, posypac swieza kolendra i serem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)