
Zupa meksykańska

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4577 razy.

podaje popularna w pobliskiej restauracji La Gualadajara

garsc posiekanej cebuli

dwie garście ugotowanego mięsa na miękko, i poszarpanego widelcem na włókna, lub mielonego mięsa, może być wołowe, wieprzowe, lub kurze.

3 pomidory, obrane ze skórki i pokrojone na kawałki, lub puszka pomidorów

3 ząbki czosnku, posiekane drobno

garsc marchwi pokrojonej na słupki

garsc zielonej lub czerwonej papryki pokrojonej na słupki

szklanka ugotowanej fasoli

3 szklanki rosolu

sol, pieprz,

chili, papryka

garsc świeżej kolendry

garsc sera startego na grubej tarce

Cebule podsmażyć w garnku na małej ilości oliwy. Dodac mięso, podsmażyć, dodac pomidory, fasole, marchew, paprykę i czosnek, podsmażyć, dodac rosół i przyprawy do smaku. Dodac połowę kolendry. Dusić pół godziny.

2 tortillas pokroić w paski, ułożyć na talerzach. Rozlać zupę na talerze, posypać świeżą kolendrą i serem.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)