
Zupa cytrynowa (meksykańska)

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2880 razy.

Porcja dla 6-8 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

700 g kurzych piersi,

4 kurze watrobki,

2,5 l wody,

3 zabki czosnku,

1/2 cebuli,

3 galazki kolendry,

3 zielone cytrynki (limony),

700 g pomidorow,

100 g czerwonej cebuli,

1 zielona papryka,

1 goździk,

1 laska cynamonu (2,5 cm),

1/2 łyżeczki zmielonego kminku,

1 łyżeczka oregano,

1 łyżka oleju, sol.

Do przybrania:

3 zielone cytrynki,

1 awokado,

smazone paski tortilli (przepis w "macz-ryz").

1. Cebule i czosnek obrac, oplukac, pokroic na kawalki. Kurze piersi dokladnie

umyc pod biezaca woda. Wlozyc do garnka, zalac woda, dodac czosnek, cebule,

kolendre i sol. Zagotowac, zmniejszyc ogien, gotowac pod przykryciem, az

mieso bedzie miekkie (40 min). Wyjac i pokroic na male kawalki. Wywar przecedzic i odstawic. Watrobki oplukac, usunac blony, pokroic na kawalki.

2. Pomidory sparzyc, obrac ze skorki, pokroic. Czerwona cebule obrac, oplukac,

posiekac. Zielona papryke oplukac, odkroic 6 dlugich paseczkow, a reszte

drobno posiekac. 3 cytrynki pokroic na plasterki.

3. Na patelni podpiec kminek, goździk, cynamon i oregano. Przelozyc do miksera,

wlac 125 ml wywaru i zmiksowac.

4. W garnku rozgrzac olej. Wrzucic czerwona cebule i podsmażyc. Dodac posiekana

papryke i smazyc 2 min. Dodac pomidory i ciagle mieszajac gotowac 7 min.

Wlac reszte wywaru i zmiksowane przyprawy. Gdy sie zupa zagotuje dodac plasterki zielonych cytrynek, pokrojone mieso kurze i watrobki. Przykryc i gotowac na srednim ogniu 10 min. Osolic.

5. Awokado obrac i pokroic na plastry, pozostale cytrynki przekroic na cwiartki. Plasterki cytrynek wyjac z garnka i polozyc na srodku talerzy. Zalac

goraca zupa. Wlozyc paseczki zielonej papryki i paseczki smazonych tortilli.

Oddzielnie podac awokado i cytrynki.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 34.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)