
Zupa z czarnej fasoli

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2626 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 1 godz. 50 min.

500 g suchej czarnej fasoli,

4 plastry boczku,

1 cebula,

1 łyżka oregano,

1,2 l przegotowanej wody.

4 tortille usmazono poprzedniego dnia (przepis w "macz-ryz"),

6 łyżek gęstej śmietany,

6 plasterków cytryny,

sol,

olej do smażenia.

1. Oplukana fasole zalac przegotowana woda i moczyć 8 godz. Odcedzić, zalac świeża woda i gotowac bez przykrycia 10 min. Następnie przykryc i gotowac na małym ogniu bez soli 50-60 min. Miekką fasole odcedzić i zmiksowac z 600 ml przegotowanej wody.

2. Boczec pokroic na kawalki. Cebule obrac i drobno posiekac.

3. Do dużego garnka wlozyc boczec i smazyc kilka minut. Gdy tłuszcz sie wytopi

boczec wyjac, wlozyc cebule i smazyc 2-3 min. Dodac zmiksowana fasole, oregano i sol. Wlac 600 ml wrzacej wody, przykryc i gotowac na małym ogniu 10

min. Jezeli zupa jest zbyt gesta dolac troche wody.

4. Tortille pokroic w paski. Na patelni rozgrzac olej, wrzucac po kilka paskow

tortilli i smazyc, az beda brazowozlote. Wyjac z oleju łyżka cedzakowa i

ulozyc na papierowych serwetkach. Swiezo usmazono tortille nalezy najpierw

suszyc w rozgrzanym piekarniku przez 1 godz w temp. 120°C.

5. Gotowa zupe przelac do miseczek. Do kazdej porcji wlozyc łyżke śmietany,

plasterek cytryny, kawalki smazonego boczku i kilka paskow tortilli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 30.

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