

Zupa meksykańska po tunningu



Autor: **meguniar**
Przepisów: 3 Ocena: 23

 5-6 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- leczo w słoiku, 1 szt.
- pomidory w puszcze, 2 szt.
- cebula, 2 szt.
- pieczarki, 300 g
- Papryka czerwona, 2 szt.
- mięso mielone wieprzowe, 500g
- fasola czerwona w puszcze, 1 szt.
- kukurydza w puszcze, 1 szt.
- kostka rosołowa, 1 szt.
- przyprawy: sól, pieprz, przyprawa do dań meksykańskich, wg uznania

Sposób przygotowania:

- 1 Do dużego garnka wrzucamy leczo ze słoika (gramatura wg uznania), dodajemy 2 puszki pokrojonych pomidorów bez skórki, odsączoną kukurydzę i fasolę z puszki.
- 2 Mielone mięso wrzucamy na rozgrzaną patelnię i podsmażamy ok. 5 minut, dodając do niego w międzyczasie sól, pieprz i ok. 3 łyżek przyprawy do dań meksykańskich.
- 3 Do podsmażonego mięsa dodajemy pokrojone w niedużą kostkę: cebulę, pieczarki i paprykę. Podsmażamy razem jeszcze ok. 15 minut aż wszystko będzie gotowe, co jak najbardziej da się zaobserwować wzrokowo ;)
- 4 Zawartość patelni dodajemy do zawartości garnka i gotujemy wszystko razem. Jeśli zawartość jest zbyt gęsta dodajemy 0,5 - 1 litra (wg uznania) wywaru z kostki rosołowej i w razie potrzeby doprawiamy jeszcze do smaku.
- 5 Dla wytrwałych i "ognioodpornych" polecam dodanie papryczki chili :D
- 6 SMACZNEGO

Twoje notatki do przepisu: