

Kociołek meksykański



Składniki

1 szt. - kiełbasa np.
wołowa
2 szt. - cebula
400 g - ulubiona fasola
400 g - kukurydza
1-2 szt. - papryczka chilli
1 szt. - papryka czerwona
1 szt. - ząbek czosnku
4-5 szt. - ziemniaki
90 g - koncentrat
pomidorowy
1 łyżeczka - papryka
wędzona
1 łyżeczka - zmielony
kmin
1 łyżeczka - zmielone
nasiona kolendry
1 łyżeczka - zmielony
kminek koptyjski
(opcjonalnie)
2 l - bulion (najlepiej
wołowo-drobiowy)
ok. 30 g - ulubiony ser
1 garść - nachosy

Opis wykonania

Pyszna i sycąca zupa w meksykańskim stylu. Bardzo dobra na codzień jak i na imprezę z przyjaciółmi.

Najpierw należy przygotować wszystkie składniki, tzn. cebulę, paprykę i ziemniaki pokroić w kostkę a kiełbasę w plasterki, posiekać czosnek i chilli, kukurydzę i fasolkę odsączyć z zalewy (lub jeżeli używasz surowej fasoli ugotować do miękkości) a wszystkie nasiona podprażyć na suchej patelni a następnie utrzyć w młynku. Przygotowanie zupy: Kiełbasę podsmażyć na suchej patelni aż się zarumieni i wytopi się z niej tłuszcz. Przerzucić do dużego garnka z bulionem i zacząć podgrzewać. Na pozostałym po kiełbasie tłuszczu podsmażyć cebulę. Kiedy się zarumieni przełożyć do garnka z bulionem. Następnie na suchej patelni podsmażyć fasolkę aż zacznie pękać a skórka zrobi się chrupiąca, po czym przełożyć do garnka z zupą. Dodać kukurydzę, koncentrat pomidorowy oraz przyprawy i wymieszać. Gdy zupa się zagotuje dodać ziemniaki i paprykę i gotować przez ok. 10-15 min. aż ziemniaki będą miękkie ale nie rozgotowane. Według potrzeby i upodobań doprawić zupę solą i pieprzem. Zupę najlepiej podawać posypaną startym, ulubionym serem, pokruszonymi nachosami i posiekaną świeżą kolendrą. Smacznego :-)