

Zupa meksykańska z mięsem mielonym



Składniki

400-500 g mięsa
mielonego (najlepiej
drobiowe)
1 cebula
1 l bulionu warzywnego
Karton przecieru
pomidorowego
1 papryka czerwona
1 puszka kukurydzy
1 puszka czerwonej fasoli
Papryka ostra, słodka,
sól, pieprz
Olej do smażenia

Opis wykonania

Zupa meksykańska będzie idealnym pomysłem na przygotowanie kolacji dla osób, które lubią nieco bardziej pikantne potrawy. Jest to zatem doskonały pomysł na zimowe wieczory, by móc się nieco rozgrzać i zjeść coś pysznego.

Cebulę oraz paprykę drobno pokrój i podsmaż na patelni. Dodaj mięso mielone i wszystko usmaż. Całość przełóż do garnka.

Zawartość garnka zalej bulionem i gotuj około 15 minut. Następnie dodaj przecier pomidorowy i gotuj 10 minut.

Kukurydżę oraz fasolę odcedź. Dodaj do zupy. Całość dopraw papryką ostrą oraz słodką, a także solą i pieprzem. Gotuj jeszcze około 15 minut.