

## Meksykańska zupa jarzynowa



## Składniki

2 łyżka - oleju roślinnego  
cebula drobno posiekana  
ząbki czosnku  
posiekanego  
1/4 lub 1/2 łyżeczka -  
kminku mielonego  
2-3 łyżeczka - łagodnej  
papryczki chili np. ancho,  
new mexico mielonej  
marchewka pokrojona w  
plastry  
pokrojony w kostkę  
ziemniak sałatkowy  
350 g - pomidorów  
świeżych lub z puszki  
pokrojonych  
młoda cukinia pokrojona  
w kostkę  
pokrojonej młodej  
kapusty  
1 l - wywaru warzywnego  
lub z kurczaka  
ziarna z jednej kolby  
kukurydzy lub kukurydza  
złocista  
około 10 strąków fasoli  
szparagowej  
kolendra  
salsa  
chipsy tortilla lub tacos  
do dekoracji

## Opis wykonania

Meksykańska zupa jarzynowa z chipsami tortilla lub tacos.

Rozgrzać olej, wrzucić cebulę i czosnek, smażyć chwilę, aż zmiękną.  
Następnie wsypać kminek i chili, dodać marchew, ziemniaki,  
pomidory, cukinię i kapustę.

Gotować ok. 2 minuty mieszając, wlać wywar i gotować do  
miękości.

Wrzucić kukurydzę i fasolkę, pogotować jeszcze aż zmiękną fasola i  
kukurydza.

Doprawić solą i pieprzem.

Podawać z kolendrą i salsą oraz z tacos.