Sopa tlalpena - zupa meksykańska

Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 60 do 90min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 4/10

Składniki:

- mięso drobiowe - 50 dag
- włoszczyzna - 1 pęczek
- fasola - 10 dag
- cieciorka - 1 szklanka
- cukinia - 45 dag
- marchewka - 2 szt.
- cytryny - 3 szt.
- awokado - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- pietruszka - 1 pęczek
- sól
- pieprz

Opis przygotowania:

Mięso i warzywa oczyść, umyj, obierz. Cieciorkę namocz, odstaw na noc, a następnie ugotuj na półmiękko. Z mięsa, włoszczyzny i 2 litrów wody ugotuj rosół. Osobno ugotuj pokrojoną w plasterki cukinię i marchewkę. Połącz rosół z pozostałymi warzywami i gotuj jeszcze przez chwilę. Posó dodaj pieprz i posyp natką. Podawaj z awokado pokrojonym na ćwiartki i skropionym cytryną, cebulą pokrojoną w drobną kostkę i ćwiartkami cytryny ułożonymi na osobnym półmisku.Sopa tlalpena to wiejska zupa jarzynowa. Dokłada się do niej awokado i cebulę w trakcie jedzenia, jak w Polsce dokłada się ziemniaki do barszczu. Dodanie cytryny zamiast śmietany sprawia, że zupa jest lżejsza.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!