

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
- cieciora - 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 oczyścić, umyć, obrać. Cieciorę namoczyć, odstawić na noc, a następnie ugotować na półmiękką. Z mięsa, włoszczyzny i 2 litrów wody ugotować rosół. Osobno ugotować pokrojoną w plasterki cukinię i marchewkę. Połączyć rosół z pozostałymi warzywami i gotować jeszcze przez chwilę. Posól, dodaj pieprz i posyp natką. Podawać 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!