Ostra zupa pomidorowa

Kuchnia: meksykańska
Czas przygotowania: 45 do 60min.
Danie dla: 4 osób
Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- pomidor - 6 szt.
- jabłko - 1 szt.
- ostra papryczka - 1 szt.
- mleko - 1/4 szklanki
- mleko kokosowe - 1/4 szklanki
- zielona cytryna - 1 szt.
- masło - 1 łyżka
- curry - 1 łyżeczka
- świeża kolendra

Opis przygotowania:

Sparzone pomidory obieramy ze skórki. Obrane jabłko kroimy na ćwiartki i usuwamy gniazdo nasienne. Do całych pomidorów i jabłka dodajemy drobno pokrojoną papryczkę, z której usuwamy pestki, curry i dusimy pod przykryciem na maśle, na małym ogniu ok. 20 minut. Z pomidorów usuwamy zdrewniałą zieloną końcówkę. Miksujemy. Dodajemy mleko, zagotowujemy. Gasimy ogień. Otwieramy puszkę z mlekiem kokosowym zawartość dokładnie mieszamy. Do zupy dolewamy mleko kokosowe, dodajemy sok i startą skórkę z cytryny. Solimy. Mieszamy. Podajemy posypane posiekaną kolendrą. Tę samą zupę możemy podawać z lodówki, pod warunkiem że zamiast masła użyjemy oliwy.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!