

Sopa de tortilla - zupa meksykańska



Kuchnia: meksykańska

Czas przygotowania: 45 do 60min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- cebula - 2 szt.
- smalec - odrobina
- epasote - 1 łyżka
- pomidor - 6 szt.
- papryka - 1-2
- czosnek - 2 ząbki
- bulion - 1 litr
- tortilla - 1 szt.
- olej
- ser
- awokado - 1 szt.
- chili - 1 szt.
- śmietana - 1 szt.

Opis przygotowania:

Podsmaż posiekane cebule na odrobinie smalcu, dodaj epasote, całe pomidory, papryki i czosnek. Wlej bulion, gotuj około 10 minut. Potem zmiksuj zupę i przetrzyj ją przez gęste sitko. Tortillę pokrój w paseczki, podsmaż na oleju i przełóż na głębokie talerze. Dodaj ser i awokado, wlej zupę. Udekoruj kleksem śmietany, posyp pokrojoną suszoną chili.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!