Pikantní mexická tomatová polévka

Recepty

Polévky

Dětská párty

30 min

4



3.0

2775

Budete potřebovat

voda	1 litr
Masox	1 a půl kostky
fazole v tomatě	1 plechovka
cibule	2 větší
česnek	2 stroužky
limetka	1 ks
vanička čerstvého koriandru	1 ks

chilli papričky	2 ks
zakysané smetany	4 lžíce
drcená rajčata	3 lžíce

Příprava receptu

Na oleji orestujeme jemně nakrájenou cibuli. Po dvou minutách přidáme česnek, chilli papričky a restujeme ještě jednu minutu. Přimícháme drcená rajčata a znovu zarestujeme.
Poté přidáme Masox, vodu a vaříme na mírném plameni cca 10 minut. Vmícháme fazole v tomatě a ještě asi pět minut povaříme. Dochutíme limetkovou šťávou a nasekaným koriandrem, dekorujeme zakysanou smetanou.



Masox 6 kostek