



Pikantní mexická tomatová polévka

Recepty



Polévky



Dětská párty



30 min



4



3.0

2756



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 paprička	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