

Mexická polévka

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzená kuřecí stehna 2 ks
- Kuřecí bujon 1 kostka
- Olivový olej 3 lžíce
- Zelenina (kukuřice, papriky, mrkev, řapík celeru, cibule) 500 g
- Rajčatové pyré 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **K podávání**
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Strouhaný čedar 1 ks
- Tortilly, nakrájené na proužky 2 ks
- Uzená kuřecí stehna 2 ks
- Kuřecí bujon 1 kostka
- Olivový olej 3 lžíce
- Zelenina (kukuřice, papriky, mrkev, řapík celeru, cibule) 500 g
- Rajčatové pyré 200 g
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 2 špetka
- **K podávání**
- Čerstvý koriandr 1 hrst
- Strouhaný čedar 1 ks
- Tortilly, nakrájené na proužky 2 ks

Doba přípravy: 65 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí stehna dejte do velkého hrnce, přidejte kostku bujonu a zalijte přibližně litrem a půl vody. Přiveďte k varu, pak trochu ztlumte teplotu a nechte zhruba půl hodiny bublat.
2. Vyjměte stehna a oberte maso; vývar slijte stranou. V hrnci rozpalte olej a vsypte do něj zeleninu. Opékejte ji deset až patnáct minut a pak ji zalijte vývarem. Přisypte obrané maso, přidejte pyré, osolte a opepřete. Polévku ještě trochu prohřejte, vmíchejte čedar – a potom už podávejte, posypané čerstvým koriandrem a s proužky tortilly.