

Arašidová polévka - sopa de maní

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí žebra s kostí 3 ks
- brambory 4 ks
- hrášek 100 g
- arašidy 200 g
- rajče 2 ks
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Španělsko

Počet porcí: 4

Postup:

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na čtvrtky. Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme. Spaříme a oloupeme rajčata a orestujeme nakrájený česnek.
2. Dáme vařit vodu a těsně před varem do ní vložíme hovězí žebírka. Pak přidáme sůl, oloupaná rajčata, orestovanou cibulku, kmín oregáno, chilli a orestovaný česnek. Nakonec vmícháme mleté arašidy.
3. Vaříme, dokud maso nezměkne, a pak přidáme boby, hrášek a brambory. Znovu vaříme.
4. Hotový pokrm na talíři posypeme sekanou petrželkou.