

Mexická polévka - Sopa de Tortilla

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- rajčata 3 ks
- bujón 1 ks
- tortilla 2 ks
- česnek 2 stroužek
- chilli paprička 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Osmažit tortilly, až jsou nazlátlé, ve stejném oleji osmažíme i chilli papriky. Nahrubo rozmixujeme rajčata s česnekem a cibulí, také osmažíme. Vše smícháme dohromady a připravíme na povaření. Přidáme vodu (čím víc vody, tím méně chuti), já přidávám cca 0,5 l, dodáme bujón a povaříme, až probublá cca 2 minuty. Po uvaření přidáme sůl podle chuti a dáme na talíř a nahoru přidáme: kousek avokáda, sýru i jogurtu podle chuti, a chilli papričku do ruky na přikusování. Jsem si stoprocentně jist, že vás nasytí jeden talíř.

Poznámka:

Při podávání se na polévky při

Avokádo

kousek

Bílý jogurt
a chilli paprička
Sýr
může být i balkán