

Mexická polévka z naší hospody

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 500 g
- paprika 5 ks
- česnek 2 stroužek
- rajský protlak 2 ks
- červené fazole 1 plechovka
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do hrnce dáme olej, pokrájenou cibuli a mleté maso, přidáme chilli (podle chuti), rajský protlak, pepř a sůl. Podlijeme trošku vodou a necháme dusit. Asi v polovině vaření přidáme na velmi malé kostičky nakrájené papriky a vaříme. Před dokončením vložíme fazole. Bílé i s rajčatovou omáčkou. Dolijeme vodou, dochutíme solí a kdo chce, tak přidá maggi.

Pokud by byla polévka řidší, uděláme trochu jíšky na zahuštění. Polévka by měla být pěkně ostrá, ale nepřehánět.