

Kuřecí polévka vonící po limetkách (sopa de lima)

Kategorie: [Polévky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tortilové chipsy 1 balení
- domácí kuřecí vývar 1.5 l
- limetková šťáva 1 ks
- avokádo 1 ks
- limetky 2 ks
- **Na T'zik:**
- vařené kuřecí maso 300 g
- ředkvičky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

1

Zlehka smíchejte všechny suroviny na T'zik, odložte.

2

Vývar přiveďte k varu, dochuťte limetovou šťávou, případně solí a pepřem.

3

T'zik rozdělte do misek, přelijte vývarem. Podávejte s tortilovými chipsy, avokádem a klínky limet k dochucení.

Poznámka:

Recept vychází z tradičního mayského salátu T'zik s trhaným masem a křupavou zeleninou ochucenou pomerančovou zálivkou. Kombinací s tortilovými chipsy a vývarem ochuceným limetami získáte skvělou svěží polévku do těchto krásných jarních dní.