

Zupa meksykańska

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 15 minut

Liczba porcji: 5-6

Czas gotowania: 45 minut

Użyte akcesoria :

- nóż
 - mieszadło
-

Przygotowanie :

1. W naczyniu miksującym zamontować nóż, dodać 60 g cebuli i 10 g czosnku. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, warzywa drobno posiekać. Czas 10 sekund, prędkość 5.
2. Zdjąć pokrywę, wyjąć nóż, założyć mieszadło. Przy pomocy silikonowej łopatką zgarnąć wszystko ze ścianek naczynia.
3. Do naczynia wlać 50 g oleju i dodać 30 g masła. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 3 minuty, prędkość 1.
4. Zdjąć pokrywę, dodać pokrojone w półplasterki 120 g pieczarek. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, ponownie wszystko podsmażyć. Temperatura 100°C, czas 4 minuty, prędkość 1.
5. Zdjąć pokrywę, dodać 70 g marchewki pokrojonej w małą kostkę, 500 g mięsa mielonego wieprzowego, wsypać 5 g słodkiej mielonej papryki, pół łyżeczki suszonego oregano, 10 g soli i pół łyżeczki ostrej mielonej papryki. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką, wszystko razem dusić. Temperatura 100°C, czas 10 minut, prędkość 1.
6. Zdjąć pokrywę, wlać 30 g wody, 470 g passaty pomidorowej, dodać 50 g koncentratu pomidorowego, wsypać 180 g czerwonej fasoli z puszki (waga bez zalewy), 130 g kukurydzy konserwowej (waga bez zalewy) oraz dodać 200 g ziemniaków pokrojonych w małą kosteczkę, 2 liście laurowe i 2 ziarenka ziela

angielskiego. Założyć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Wszystko razem gotować.
Temperatura 100°C, czas 30 minut, prędkość 1.

7. Zdjąć pokrywę, zupa meksykańska jest już gotowa.