

# Zupa meksykańska

## Składniki :

- 1/2 kg mielonej wołowiny
- 2-3 kolorowe papryki (pokrojone w grubą kostkę)
- 1 puszka czerwonej fasolki
- 1 puszka kukurydzy
- 2 cebule (drobno pokrojone)
- 2 ząbki czosnku (bardzo drobno pokrojone)
- 3 pomidory (bez pestek i skórki, pokrojone w kostkę; można zastąpić 1 puszką pomidorów)
- 1/2 l wywaru (wołowy lub warzywny)
- 1 szklanka czerwonego wina
- 2 łyżki mąki kukurydzianej (można rozprowadzić w wodzie lub zrobić zasmażkę)
- 1 łyżeczka chili
- 1 łyżeczka mielonego kuminku
- 1 łyżeczka kolendry
- sól, pieprz

## Sposób wykonania:

Na tłuszczu, w garnku lub na bardzo głębokiej patelni, szklimy cebulę z czosnkiem. Do zeszkłonej cebuli dodajemy zmielone mięso i podsmażamy aż zmięknie i się zrumieni. Podsmażone mięso zalewamy czerwonym winem i dusimy przez ok. 10 minut. Dolewamy wywar i dodajemy paprykę pokrojoną w grubą kostkę. Mieszamy i zagotowujemy. Gotujemy na niewielkim ogniu przez ok. 10 minut. Dodajemy fasolkę z puszki i kukurydzę (razem z zalewami) oraz pomidory. Mieszamy i gotujemy na niewielkim ogniu przez kolejne 10 minut. Dodajemy przyprawy i gotujemy jeszcze chwilę. W razie potrzeby zagęszczamy zupę mąką kukurydzianą (rozprowadzoną w wodzie lub w formie

zasmažki).