

ОСТРЫЙ МЕКСИКАНСКИЙ СУП С ФАСОЛЬЮ И КУКУРУЗОЙ



Это ароматное блюдо согреет в любое время года и станет полезным обедом для всей семьи. Вкуснейший мексиканский суп готовится из доступных ингредиентов и требует совсем немного времени.

ИНГРЕДИЕНТЫ:

- белая фасоль в томатном соусе «6 Соток» 400 г;
- кукуруза сладкая «6 Соток» 400 г;
- томаты черри 10 шт.;
- перец чили 1 шт.;
- авокадо 1 шт.;
- сладкий перец 1 шт.;
- кинза 1 веточка;
- лайм 1 шт.;
- красный лук 1 шт.;
- чеснок 2 зубчика;
- растительное масло 30 мл;
- вода 1 л;
- соль по вкусу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ:

1. нарежьте небольшими кубиками сладкий перец, помидоры, мелко нашинкуйте перчик чили, красный лук и чеснок.
2. Разогрейте в кастрюле растительное масло, обжарьте лук, чеснок, добавьте фасоль, кукурузу, помидоры, сладкий перец и перец чили.
3. Залейте полученную смесь водой, посолите по вкусу и варите в течение 20 минут.
4. Подавайте к столу, украсив тонкими ломтиками авокадо, долькой лайма и веточкой кинзы.



3 порции



35 мин



Сложность 1/5



Приятного аппетита!