

# Zupa meksykańska z klopsikami



Autor: **kalina11**

Przepisów: **157** Ocena: **1600**

3-4 os. 
 60 min 
 łatwe 
 tanie



## Składniki:

- klopsiki: 1 pierś z kurczaka
- 20 dkg mięsa od szynki
- 2 łyżki bułki tartej
- sól, pieprz
- 1 jajko
- 1 ząbek czosnku
- 1 cebula
- papryka czerwona przyprawa
- 1/2 łyżeczki majeranku
- 2 łyżki mąki
- zupa: 1 puszka kukurydzy
- 2 szklanki przecieru pomidorowego
- 1 puszka fasoli czerwonej
- 1 szklanka fasoli białej ugotowanej
- 1 cebula duża
- 20 dkg pieczarek
- 2 liście laurowe
- 3 ziarna ziele angielskie
- 1/2 papryczki chili czerwonej i zielonej
- 1 papryka żółta
- 1 ząbek czosnku
- sól, pieprz
- zioła prowansalskie
- natka pietruszki
- olej

## Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka, mięso od szynki, obraną cebule i czosnek miele maszynką. Mięso przekładam do miski, dodaję bułkę tartą, sól, pieprz, jajko, paprykę czerwoną, majeranek i wyrabiam. Formuję w rękach małe kulki które obtaczam w mące.

Na patelni głębokiej przesmażam pokrojoną cebule na oleju, dodaję umyte i pokrojone pieczarki dalej przesmażam. Dodaję pokrojoną paprykę żółtą., dodaję fasolę, kukurydze, papryczki chili i przecier pomidorowy, liść laurowy, ziele i gotuję na wolnym ogniu około 30 minut. Dziesięć minut przed końcem gotowania dodaję czosnek sprasowany, doprawiam solą, pieprzem, ziołami prowansalskimi i wkładam klopsiki na wierzch. Przykrywam pokrywką i i gotuję na wolnym ogniu około 10 minut. Klopsiki w między czasie obracam. Podaję z natką.



Twoje notatki do przepisu:

