




## Sopa tarasca

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [meksykańska](#)

### Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

### Składniki:

fasola czerwona z puszki lub słoika - 2 opakowanie  
bulion warzywny - 600 ml  
pomidory - 2 szt.  
cebula - 1 szt.  
czosnek - 3 ząbek

ostre papryczki chili - - do smaku  
suszone oregano - 1/2 łyżeczka  
sól i czarny pieprz - - do smaku  
dodatki: awokado, chipsy kukurydziane, limonka, kolendra -

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Pomidory, obrane ząbki czosnku i pokrojoną cebulę umieścić na rozgrzanej suchej patelni i smażyć tak długo aż prawie się przypalą (ok. 10 minut). Następnie zdjąć i przełożyć do garnka zalać bulionem, dodać ostre papryczki i gotować kilka minut. W międzyczasie zmiksować fasolę z całą zawartością słoika i dodać do garnka z gotującymi się pomidorami. Całość zmiksować. Można przetrzeć przez sito. Następnie dodać oregano i doprawić pieprzem i solą. Podawać z chipsami kukurydzianymi, awokado i limonką lub smażonymi w głębokim tłuszczu paskami tortilli.