Zupa meksykańska z makaronem sojowym Bio

Kinga Bajcar

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **meksykańska**

Warto wiedzieć:

140 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- Piersi z kurczaka - 2 szt.
- Oliwa z oliwek extra Virgin Bio - trochę
- Makaron sojowy Tagliatelle Bio - 200 g
- Czerwona papryka - 1 szt.
- Zielona papryka - 1 szt.
- Cebula - 1 szt.
- Czosnek - 4 ząbek
- Papryka chilli - 1/2 szt.
- Papryka czerwona łagodna mielona Bio - 2 łyżeczka
- Sól - trochę
- Pieprz - trochę
- Sos pomidorowy passata Bio - 200 ml
- Oregano mielone Bio - 1 łyżeczka
- Kostki warzywne Alce Nero Bio - 1 szt.
- Ziemniaki - 2 szt.
- Czerwona fasolka Bio - 1/4 szklanka
- Kukurydza konserwowa Bio - 1/4 szklanka
- Pomidor - 1 szt.
- Pietruszka zielona - 1/4 pęk
- Woda - 2 litr

Dodatkowe info:

Danie jest nieco ostre, a co się z tym wiąże - bardo rozgrzewające i idealna na zimne dni .

Sposób przygotowania:

KROK 1: Fasolkę czerwoną Bio moczymy na noc w wodzie.
Gdy już fasolka napęcznieje gotujemy ją przez godzinę.
Następnie wszystkie warzywa myjemy i kroimy w kostkę, paski - jak kto lubi.

KROK 2: W głębokim rondlu rozgrzewamy oliwę z oliwek.
Piersi z kurczaka kroimy w kostkę i na niewielkim ogniu dusimy aż będzie miękka.
Następnie dodajemy wszystkie warzywa.

Gdy całość będzie wystarczająco miękka, dodajemy wodę i sos pomidorowy. Doprawiamy

do smaku i ponownie gotujemy na małym ogniu.

KROK 3: Na samym końcu gotujemy makaron sojowy w lekko osolonej wodzie.
Nakładamy na talerze w kolejności - najpierw zupa, na to makaron.
Życzę smacznego :)