



Meksykańska zupa Chili

4 porcje

36 minut

Składniki

- 100 g suszonej papryczki chilli, moczonej w wodzie przez 2 godziny
- 400 g kukurydzy
- 300 g łopatki wieprzowej, pokrojonej na kawałki
- 300 g boczku wieprzowego, pokrojonego na kawałki
- 10 g ząbków czosnku
- 500 ml wywaru
- 1 łyżeczka soli
- 1/2 łyżeczki kminku
- 1/2 łyżeczki suszonego oregano
- 1/4 łyżeczki liści lauowych, rozdrobnionych
- warzywa do dekoracji, np. kapusta, kolendra, cebula, awokado itp.

Przygotowanie

1

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

2

Umieść 100 g chilli oraz 10 g czosnku. Zamknij pokrywę.

3

Posiekaj.

4

Dodaj 400 g kukurydzy, 300 g łopatki wieprzowej, 300 g boczku, 500 ml wywaru, 1 łyżeczkę soli, 1/2 łyżeczki kminku, 1/2 łyżeczki oregano oraz 1/4 łyżeczki liści lauowych. Zamknij pokrywę.

5

Duś.

6

Udekoruj kawałkami warzyw. Smacznego!