

Pikantní mexická tomatová polévka

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 30 minut

Postup přípravy

Na oleji orestujeme jemně nakrájenou cibuli, po dvou minutách přidáme česnek, chilli papričky a restujeme ještě jednu minutu. Přimícháme drcená rajčata a znovu krátce restujeme. Poté přidáme Masox, vodu a vaříme na mírném plameni cca 10 minut. Vmícháme fazole v rajčatové omáčce a ještě asi pět minut povaříme. Dochutíme citrónovou šťávou a nasekaným koriandrem, dekorujeme zakysanou smetanou.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Česnek** - 2 g
- **Citróny** - 40 g
- **Paprika červená chilli** - 5 g
- **Koriandr čerstvý** - 4 g
- **Jihočeská zakysaná smetana 18 % 180 g** - 80 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g
- **Fazole v rajčatové omáčce** - 420 g
- **Masox 72 g** - 18 g
- **Podravka rajčata krájená loupaná 400 g** - 40 g

