

# Mexická polévka



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 6

**1009** kalorií , **0 g** cukrů , **64 g** tuků , **106 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/mexicka-polevka>

## Příprava

Do hrnce dáme olej, pokrájenou cibuli a mleté maso, přidáme chilli (podle chuti), rajský protlak, pepř a sůl. Podlijeme trošku vody a necháme dusit. Asi v polovině vaření přidáme na velmi malé kostičky nakrájené papriky a vaříme. Před dokončením vložíme fazole - bílé i s rajčatovou omáčkou. Dolijeme vodou, dochutíme solí.

## Ingredience

- 500 g hovězího mletého masa
- 5 paprik
- 2 stroužky česneku
- 1 konzerva červených fazolí
- 1 konzerva bílých fazolí v rajčatové omáčce
- 2 konzervy rajčatového protlaku
- 1 cibule
- 1 lžíce slunečnicového oleje
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Mexická, Celoročně, Polévka

