



Tálalás: **4 főre**



Előkészítés: **45 perc**



Elkészítés:



Kohári Éva

MEXIKÓI CSÍPŐS HÚSLEVES

Igazán finom, pikánsan csípős, kiadós ez a zöldséges húsleves. Fogyaszthatjuk friss, gluténmentes kenyérral, tortillachipssel, de aki inkább a tésztás leveseket kedveli, nyugodtan gazdagítsa a kedvenc tésztájával. A leves igen gyorsan elkészül, aki kedveli a csípős ízt, ne sajnálja belőle a chilit!

HOZZÁVALÓK

1 db Auchan csirkemellfilé
450 g Auchan Nívó mexikói zöldségkeverék
1 db lilahagyma
1 db újhagyma

2 evőkanál Auchan olívaolaj
1 db zellerszál
ízlés szerint chilipaprika
2 gerezd fokhagyma
fél db kaliforniai paprika

2 db paradicsom
1.5 liter húsleves
alaplé vagy víz
ízlés szerint só
1 nagy csipet frissen őrölt feketebors
1 nagy csipet koriander
ízlés szerint lime leve

HOZZÁVALÓK A TÁLALÁSHOZ

ízlés szerint tejföl
ízlés szerint gluténmentes kenyér vagy tortillachips

ALLERGÉNEK

- 1 A csirkemellet mossuk meg, és vágjuk apró kockákra. Kockázzuk fel a lilahagymát, a zellerszálat, a chilipaprikát, a kaliforniai paprikát és a paradicsomot, az újhagymát pedig vágjuk karikákra.
- 2 Kevés olajon süssük fehéredésig a húst a lilahagymával és a zúzott fokhagymával. Adjuk hozzá a többi előkészített zöldséget, öntsük fel vízzel vagy alaplével, fűszerezzük, és fedő alatt főzzük, míg a hús megpuhul.
- 3 Ezután kerüljön bele a fagyasztott zöldségmix, forraljuk még pár percig, és ízesítsük lime-mal, fűszerezzük, ha még szükséges.
- 4 Tálaljuk a levest tejföllel, kínáljunk hozzá gluténmentes kenyeret vagy tortillachipset.



Töltse le további receptjeinket az auchan.hu/receptek oldalról!

