Rabo de Mestiza

Kategorie: Ostatní polévky

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 ks rajče
1 ks cibule
1 stroužek - česnek
olej
sůl
pepř mletý
1 papričky jalapeňo
kmín drcený
dobromysl-oregano
rajčatová šťáva
1 vejce
sýr čedar
smetana

Postup

V mixéru rozmixujeme rajčata, cibuli a česnek.
V menší hlubší litinové pánvičce rozpálíme olej, až se z něj kouří, přidáme rozmixovanou kaši a asi 5 minut osmažíme. Přidáme rajčatovou šťávu, sůl, pepř, kmín, dobromysl, stopky a semínek zbavenou na nudličky nakrájenou papričku jalapeňo (jsou to v kyselém nálevu naložené zelené pálivé jalapeňo papričky s velice jemnou slupkou - tím se liší od maďarských feferonek), zmírníme var a do polévky rozbijeme vejce a uvaříme na ztraceno. Na dno misky dáme trochu strouhaného sýra a do polévky přidáme lžíci smetany.