

Meksykańska zupa z kaktusa

*Gar dla całej rodziny ;-)

Składniki:

- Oliwa z oliwek
- 2 duże cebule
- 5 ząbków czosnku normalnej wielkości
- 2 słóiczki kaktusa (1 słóiczek wynosi 320g)
- 7-8 większych pomidorów
- 2 litry bulionu (najlepiej mięsnego)
- Suszone oregano (sporo)
- Suszona i/lub świeża kolendra (sporo)
- Sól
- Sos Chipotle (wyznacza stopień pikantności potrawy). Osobiście uważam, że 5 łyżek to minimum ;-)

Dodatki:

- Do jednej porcji przypada 1 jajko na twardo w miseczce pokrojone na ćwiartki lub połowki jak kto woli
- Pieczywo w postaci grzanek z masłem czosnkowym na zagrychę ;-)

Masło czosnkowo-ziołowe jakie robię zawsze na szybko:

- Pół kostki masła o temperaturze pokojowej
- 0,5-1 łyżeczki suszonej pietruszki
- 1-1,5 łyżeczki suszonego kopru
- 1 łyżeczka suszonego tymianku
- Wyciśnięte 3 ząbki czosnku normalnej wielkości
- Odrobina soli do smaku

*Jeśli daję całe masło to zwiększam zazwyczaj tylko ilość czosnku

- Świeża kolendra na wierzch

Przygotowanie:

Cebulę pokroić w kostkę i zeszklić na oliwie. Gdy cebula się zeszkli dodać przeciśnięty przez praskę czosnek i chwilę podsmażyć. Następnie dorzucamy opłukanego i pokrojonego na mniejsze paski (ok.3-4cm) kaktusa i chwilę podsmażamy. Dorzucamy **OBRANE ZE SKÓRY** i pokrojone w małą kostkę pomidory. Po ok 5min dolewamy bulion. Doprawiamy oregano, kolendrą, solą i sosem Chipotle.

Opracowanie: Marta Teska :D