

## Zupa meksykańska „Helki”

### Składniki:

- ½ kg mielonego
- 2 cebule,
- 2 papryki,
- 4 ząbki czosnku,
- 2 marchewki,
- ½ selera,
- 1 puszka kukurydzy,
- 1 puszka fasoli czerwonej,
- 1 koncentrat pomidorowy „Pudliszki”,
- liść laurowy,
- sól, pieprz,
- papryka ostra ¼ łyżeczki,
- 2 łyżeczki majeranku.



### Wykonanie:

1. Mielone podsmaż na patelni.
2. Cebulę obierz i pokrój w kostkę, a następnie zeszklij na maśle.
3. Marchew pokrój w paski, seler natomiast należy zetrzeć na tarce o dużych oczkach.
4. Do garnka wlej 2 l wody, wrzuć warzywa i podgotuj.
5. Dodaj paprykę, pokrojoną w kostkę, podsmażone mielone i resztę produktów.
6. Dopraw solą i pieprzem.
7. Zagotuj i dopraw majerankiem na końcu.
8. Podawaj z grzankami, jeśli chcesz.

Smacznego!