

Meksicka ljuta corba



Sastojci

Potrebno je:

- 2 šargarepe
- 1/2 šolje graška
- 1 krompir
- 1/2 šolje iseckane boranije
- 2 klipice kukuruza
- 1 juneca šuplja kost
- 6 šolja pilece supe
- 2 veka paradajza
- 1/4 glavice crnog luka
- 2 cena belog luka
- sveže ljute papricice
- peršun
- ulje
- so

Priprema

Šargarepu i krompir ocistiti i krupno iseci. Mladi kukuruz iseci na kolutove. Paradajz oljuštiti i iseckati.

Šargarepu, grašak, krompir, boraniju, kukuruz i šuplju kost preliteri supom i staviti da prokuva. Kada provri, smanjiti temperaturu i poklopljeno kuvati na tihoj vatri dok povrce ne omekša.

Paradajz, crni i beli luk samleti i propržiti na malo ulja. Umešati u supu, posoliti, po želji dodati ljute papricice i

na kraju posuti iseckanim peršunom. Poklopiti, skloniti sa šporeta i ostaviti da odstoji desetak minuta pre služenja.