Meksikietiška sriuba su vištiena ir šokoladu

Ingredientai

- 2 Skardinės Savo sultyse konservuoti sunokę raudonieji pomidorai
- 2 Raudonojo svogūno
- 1 Žalios raudonosios saldžiosios paprikos
- 1 Saldžių paprikų
- 400 g Žali saldieji geltonieji kukurūzai
- 240 g Raudonųjų pupelių
- 1 viščiuko
- 40 g Skysto MAGGI vištienos sultinio
- 1000 g Šilto vandens
- 30 g Šokoladas, juodasis, 70-85 proc. kakavos kietųjų medžiagų
- 0.9 g Maltų kajeno pipirų
- 1 a.š Prieskoniai, kario milteliai
- 1 g Prieskoniai, maltascinamonas
- 5 Šaukštai Alyvuogių aliejus
- 1 Žiupsnelis Druskos
- 1 g Pipirų

Instrukcija

1. Nuplaukite vištieną ir supjaustykite plonomis juostelėmis. Gabalėlius apšlakstykite 3 šaukštais alyvuogių aliejaus, pagardinkite kario milteliais, cinamonu, druska ir pipirais. Kepkite labai įkaitintoje keptuvėje.

2. Svogūną nulupkite, supjaustykite plonomis juostelėmis ir pakepinkite įkaitintame alyvuogių aliejuje.

3. Nulupkite paprikas, supjaustykite jas plonomis juostelėmis ir sudėkite į svogūną. Užpilkite sultiniu. Troškinkite, kol paprikos suminkštės.

4. Į troškintas daržoves sudėkite konservuotus pomidorus, čili pipirus ir kelis šokolado kvadratėlius. Maišykite, kol šokoladas ištirps.

5. Paruoštą pagrindą sutrinkite iki vientisos masės.

6. Supilkite sultinį, sudėkite pupeles ir kukurūzus.

7. Patiekite meksikietišką sriubą karštą su vištiena. Pabarstykite juodojo šokolado drožlėmis.

45 Minutės

4

Angliavandeniai	64.93 g
Energija	575.52 kcal
Riebalai	24.72 g
Baltymai	29.31 g