



## Мексиканска лута Начос супа

Ова е едноставна, зачинета мексиканска супа која е идеална за летните денови. Таа се подготвува од ефтини и здрави состојки достапни на сите пазари, а ние додаваме и малку мексикански Начос чипс кој дава специфичен вкус и интересна текстура.



### Состојки:

- 4 големи домати
- 2 лути пиперки
- 1 зелена пиперка
- 1/2 краставица
- 1 кромид
- 2 раце иситнет Начос чипс

### Ќе ви треба и:

- Сол, бибер, маслиново масло и вода

### Чекор 1

Време е за сечкање: прво ситно исечкајте го зеленчукот - не мора да бидете премногу прецизни меѓутоа, доколку вашите гости уживаат во лута храна, оставете го и семето од лутите пиперки!

### Чекор 2

Исечканиот зеленчук ставете го во длабоката тава и пропржете го со маслиново масло.

Зачинете со сол и бибер.

Потоа, покријте го зеленчукот со вода и оставете го да крчка.

На крај додадете го чипсот и оставете го да врие уште 20 минути.

### Чекор 3

Оваа супа не треба да ја блендирате бидејќи вака таа ја има препознатливата крчкава текстура.

Ние ја сервираме со парчиња Начос чипс од страната и неколку парчиња чипс во средината.

### Совет

Слична како и познатата шпанска супа Гаспачо, оваа летна супа од зеленчук се служи топла, но можете да ја послужите и ладна со парчиња варено јајце.

Ќе се изненадите колку вашите пријатели ќе се воодушеват од овој едноставен рецепт.



**Користени производи:**



**Длабок сад со рачки**



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.  
Испрати го твојот омилен рецепт на [www.moirecepti.mk](http://www.moirecepti.mk)