

Мексиканский острый суп

Острый суп и мексиканской и тexasской кухни.



Ингредиенты

Говядина	600 г
Болгарский перец	2 шт.
Лук репчатый	2 шт.
Острый перчик чили	2 шт.
Корень сельдерея	200 г
Мука пшеничная	1 ст.л
Фасоль красная консервированная	400 г
Бульон мясной или куриный	2 л
Масло растительное	2 ст.л
Соль по вкусу	

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Мясо промыть, обсушить бумажным полотенцем и нарезаем кубиками со стороной 2 см.

2 Шаг 2



Обжариваем мясо на растительном масле 5-7 минут, периодически перемешивая. Если сковорода небольшая, мясо можно обжарить несколькими партиями.

3 Шаг 3



Промываем и очищаем овощи. Нарезаем лук, перцы и сельдерей кубиками или соломкой.

4 Шаг 4



На другой сковороде сначала обжариваем в растительном масле лук до полупрозрачности и мягкости (около 6 минут). Добавляем в сковороду перцы и сельдерей. Жарим 5 минут.

5 Шаг 5



Добавляем к овощам мясо и муку. Жарим, постоянно помешивая, 2-3 минуты. Перекладываем в кастрюлю, вливаем бульон, солим по вкусу и доводим на сильном огне до кипения. Уменьшаем огонь до минимума и варим под крышкой около 1,5 часов, пока мясо не станет мягким. Добавляем фасоль (жидкость сливаем) и прогреваем в течение 10 минут.