



## Чили-суп из лечо с кукурузой и говяжьей зрудинкой, подается с мчади



### Ингредиенты

◦ Лечо	1 банка (550г)
◦ Перец	по вкусу
◦ Чеснок	2 зубчика
◦ Кефир 1%	1/2 стакана
◦ Петрушка	пучок
◦ Сельдерей	1 стебель
◦ Перец чили	1 шт.
◦ Лук репчатый	1 шт.
◦ Яйцо куриное	1 шт.
◦ Бульон овощной	500 мл
◦ Мука кукурузная	1 стакан
◦ Орегано (сушеный)	1 щепотка
◦ Говяжья (зрудинка)	500 г
◦ Перец чили молотый	1 ч. л.
◦ Масло растительное	5 ст. л.
◦ Зира	1 ч. л.
◦ Соль	по вкусу

### Способ приготовления:

🕒 70 мин

🍴 8 порции

🍽️ 193 ккал

1. Мясо порежьте поперек волокон.<br>
2. Лук нарежьте кубиками, из перца чили [удалите семена](https://bonduelle.ru/known/master/kak-sdelat-detoks-kokteyl-s-imbirem/) и мелко его порубите, чеснок порежьте лепестками, стебель сельдерея — наискосок.<br>
3. В глубоком сотейнике разогрейте оливковое масло и обжарьте лук до прозрачности. Затем добавьте чеснок, перец чили, стебель сельдерея и жарьте до полуготовности несколько минут, постоянно помешивая.<br>
4. В кастрюле прогрейте овощной бульон и переложите в него обжаренные овощи, лечо и мясо, посыпьте все молотым перцем чили, орегано, зирой, посолите, поперчите и перемешайте. Варите 5-10 минут.<br>
5. Приготовьте лепешки: в муку постепенно вливайте кефир, постоянно помешивая, чтобы не было комочков, добавьте яйцо, посолите и все перемешайте. Сформируйте руками лепешки и обжарьте их с двух сторон на растительном масле.<br>
6. Готовый суп посыпьте мелко нарезанной петрушкой. Подавайте с мчади.



---

## Совет

Мчади (грузинские кукурузные лепешки) часто едят с сулугуни, поэтому в само тесто никаких приправ не добавляют. Но если вы хотите, чтобы мчади получились менее пресными, добавьте в тесто немного специй по вкусу.

---

Еще больше идей на сайте: <https://bonduelle.ru>