


# Meksička juha od rajčice s kukuruzom, grahom i avokadom

 NAČIN PRIPREME  
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME  
30 - 60 min

 BROJ PORCIJA  
4

## Sastojci

1 l passata rajčice  
150 g crvenog luka  
1 grančica celera ili celer u prahu  
1 ljuta papričica  
150 g kukuruza  
300 g crvenog graha  
200 g avokada  
50 ml ulja  
1 - 2 grančice peršina  
sol, papar  
1 limeta

## Nutritivne vrijednosti

## Skeniraj za prikaz na web stranici



Luk sitno nasjeckajte i popržite na ulju, podlijte passatom, začinite solju, celerom i sjeckanom papričicom po želji i kuhajte

10 minuta.

Usitnite štapnim mikserom trećinu kukuruza i graha, dodajte u juhu, prokuhajte.

Avokado ogulite, maknite košticu i narežite na kockice. Listiće peršina sitno nasjeckajte.

Juhu raspodijelite u tanjure i u svaki dodajte malo graha, kukuruza, avokada, sjeckane ljute papričice, pospite peršinom i poslužite uz kriške limete.