



przepisy.pl

Zupa cebulowa z kulkami mięsnymi i serem topionym



Składniki:

- cebula - 1 kilogram
- Bulionetka drobiowa Knorr** - 2 sztuki
- Przyprawa w Mini kostkach Czosnek Knorr** - 2 sztuki
- serek topiony kremowy bez dodatków - 2 sztuki
- mięso mielone np. wołowo-wieprzowe - 0.5 kilogramów
- jajko - 1 sztuka
- masło - 4 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

 45 minut  4 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cebule obieramy i kroimy w średniej grubości krążki lub piórka. Smażymy na maśle. Kiedy jest już miękka i lekko złocista przekładamy do garnka.
2. Zalewamy bulionem - około 1,5 litra, dodajemy sól, pieprz, paprykę słodką i gotujemy.
3. Mięso mielone łączymy z jajkiem, z czosnkiem przeciśniętym przez wyciskarkę, odrobiną bułki tartej. Przyprawiamy do smaku solą i pieprzem.
4. Formujemy małe kuleczki wielkości orzechów włoskich i wrzucamy do zupy. Gotujemy około 25 minut.
5. Wrzucić serki topione pokrojone na mniejsze kawałki, mieszać aż się rozpuszczą. Ja osobiście miksuję w blenderze serki z odrobiną gorącej zupy i następnie wlewam do garnka.
6. Zupę podajemy z małymi grzankami przygotowanymi z kajzerki

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl