



przepisy.pl

Zupa grzybowa z mięsnymi kulkami



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone - 300 gramów
- Zupa grzybowa Knorr** - 1 opakowanie
- marchewka - 1 sztuka
- pietruszka - 1 sztuka
- seler - 0.25 sztuk
- średniej wielkości cebula - 1 sztuka
- przecier pomidorowy - 1 łyżka
- gęsta śmietana - 100 mililitrów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- ziarenka czarnego pieprzu - 4 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 sztuki
- pęczek natki pietruszki
- czarny pieprz
- olej lub oliwa - 2 łyżki
- woda - 1 litr

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

Sposób przygotowania:

1. Przygotuj mięsne kulki: pokrój cebulę w drobną kostkę, podsmaż ją na oliwie (lub oleju) i dodaj do mięsa mielonego. Dopraw całość odrobiną czarnego pieprzu, po czym uformuj małe kulki.
2. Warzywa umyj i obierz, dodaj do nich przyprawę i zalej około 1 litrem zimnej wody. Rozgnieć czosnek i także dodaj do warzyw. Doprowadź wodę z warzywami do wrzenia i gotuj przez około 30 minut, następnie zmniejsz ogień, by woda nie kipiała.
3. Dodawaj powoli mięsne kulki, mieszając bulion od czasu do czasu.
4. Wsyp jedną lub dwie Zupy grzybowe Knorr (w zależności od ilości bulionu) i dokładnie wymieszaj.
5. Zapraw całość przecierem pomidorowym, pod koniec gotowania również śmietaną. Posiekaj natkę pietruszki i posypuj nią zupę przed podaniem.

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