



przepisy.pl

Zupa pieczarkowa z mięsnymi kulkami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 400 gramów
- wywar z mięsa i warzyw - 500 mililitrów
- cebula - 100 gramów
- Kremowa zupa pieczarkowa Knorr** - 1 opakowanie
- ziemniaki - 200 gramów
- marchew - 150 gramów
- olej słonecznikowy - 50 mililitrów
- natka pietruszki - 20 gramów
- Pieprz czarny z Wietnamu mielony Knorr** - 2 gramy
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- Majeranek z krajów śródziemnomorskich Knorr** - 1 łyżka
- śmietana - 100 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Mięso mielone wymieszaj z posiekaną natką pietruszki. Dopraw do smaku posiekanym czosnkiem, majerankiem, solą i pieprzem. Uformuj małe, kształtne kulki.
2. Obsmaż na rozgrzanym oleju. Dodaj posiekaną w kostkę cebulę, marchew oraz ziemniaki.
3. Całość zalej wywarem wymieszanym z Kremową zupą pieczarkową Knorr. Gotuj około 20 minut, do momentu, kiedy ziemniaki będą miękkie.
4. Zupę zapraw śmietaną.

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