



Zupa grzybowa z mięsnymi kulkami

7 sierpnia 2013

Już niedługo początek kolejnego sezonu grzybowego. Jeżeli macie swoje miejsca kurkowe to możecie wykorzystać przepis na zupę, który dostałam od mamy męża. Jest warta uwagi z trzech powodów: łatwo skompletować do niej składniki, bo zamiast kurek można użyć pieczarek. Po drugie podaje się ją z małymi, mięsnymi pulpecikami, które dobrze smakują i ciekawie wyglądają. A po trzecie zabiela się ją nie śmietaną, tylko śmietankowym serkiem topionym.

Składniki na 4 porcje:

- 200 g kurek lub 300 g pieczarek
- natka pietruszki
- 250 g mięsa mielonego cielęcego lub wołowo-wieprzowego
- 1 jajo
- 1 czerstwa bułka
- 1/2 szklanki mleka
- 150g śmietankowego serka topionego
- 1,5 l bulionu warzywnego
- 2 łyżki masła
- sól, biały pieprz
- opcjonalnie ziemniaki

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od oczyszczenia grzybów, pokrojenia ich w ćwiartki lub, jeżeli używamy pieczarek, w plasterki. Grzyby przesmażamy na maśle.
2. Czerstwą bułkę moczymy w mleku. Odciskamy ją i łączymy z mielonym mięsem i jajkiem. Mieszamy na jednolitą masę.
3. Podgrzewamy bulion warzywny. Przekładamy do niego grzyby. Z mięsa formujemy małe pulpeciki i wrzucamy je pojedynczo do zupy. Gotujemy całość około 15 minut.
4. Jeżeli chcemy przygotować zupę z ziemniakami to obrane i pokrojone ziemniaki dodajemy po zupie po 5 minutach od dodania pulpeciów. Ewentualnie zamiast ziemniaków można dodać drobny makaron lub zacierkę.
5. Zupę zabielaamy serkiem topionym. Do kubka lub miski odlewamy jedną łyżkę wazową zupy i rozpuszczamy w niej serek. Następnie przelewamy całość płynu do zupy.
6. Zupę doprawiamy białym pieprzem i solą oraz posypujemy posiekaną natką pietruszki.