

# Zupa serowa z mięsem mielonym



Autor: **bozka44**  
Przepisów: **176** Ocena: **3161**

 3-4 os.  30 min  łatwe  dostępne

## Składniki:

- mięso mielone mieszane 300 g ( tu przepis dla 2-3 osob)
- 2 srednie cebule
- ser topiony (uzylam Gouda) 250 g
- wywar warzywny 1 litr
- lyzeczka smalcu (uzylam z gesi)
- Kucharek, pieprz czarny
- sos Worcestershire 1 lyzka
- garśc pietruszki zielonej lub szczypiorku
- 1 lyzeczka kurkumy dla zdrowia i koloru

## Sposób przygotowania:

- 1 Zaczynamy od przygotowania 1 litra wywaru warzywnego w sposob klasyczny, lub tez z kostki. Należy jednak uwazac, aby nie byl slony, gdyz pozostale skladniki sa juz wystarczajaco slone.

W tym czasie na duzej patelni na odrobinie smalcu smazymy drobno pokrojone cebulki, nastepnie dodajemy mieso mielone, przyprawiamy Kucharkiem i ciagle mieszajac smazymy, az mieso sie lekko skarmelizuje.

W garnuszku rozpuszczamy serki topione wraz z odrobina goracego wywaru. Reszta wywaru dolewamy do miesa, dodajemy lyzeczke kurkumy i gotujemy 5 minut.

Nastepnie dolewamy rozpuszczony ser i mieszajac gotujemy jeszcze pare minut.

Doprawiamy sosem Worcestershire oraz pieprzem.

Podajemy z drobno posiekanym szczypiorkiem oraz grzankami.

(Uzylam dzisiaj pietruszki zielonej, ale udziwnila ona nieco smak.)

- 2 Smacznego!!

## Twoje notatki do przepisu: