

Frykadelki w sosie cebulowym

Frykadelki w sosie cebulowym – domowy obiad pełen smaku

Soczyste frykadelki otulone aksamitnym sosem cebulowym to **prawdziwa uczta dla podniebienia**. To danie, które łączy w sobie prostotę przygotowania z wyrazistym smakiem, idealnym na rodzinny obiad. Mięsne pulpeciki, delikatnie spłaszczone i obtoczone w bułce tartej, zyskują złocistą skórę podczas smażenia, a następnie nabierają aromatu w towarzystwie sosu cebulowego z nutą piwa.

Dla kogo?

Frykadelki w sosie cebulowym to propozycja dla *całej rodziny*. Dzieci pokochają soczyste mięsne kotleciki, a dorośli docenią głębię smaku sosu. To również świetna opcja dla zapracowanych osób, które cenią sobie szybkie w przygotowaniu, a jednocześnie pełnowartościowe posiłki. Danie jest też ekonomiczne – wykorzystuje łatwo dostępne składniki, które często mamy już w domu.

Na jaką okazję?

Doskonale sprawdzi się jako **codzienny obiad**, ale również jako danie na nieformalną kolację z przyjaciółmi. Frykadelki można przygotować wcześniej i podgrzać przed podaniem, co czyni je idealnym wyborem, gdy spodziewamy się gości. Podane z pieczonymi ziemniakami i warzywami tworzą pełnowartościowy posiłek na każdą porę roku.

Czy wiesz, że?

Sekret udanych frykadelek tkwi w odpowiednim doprawieniu

mięsa. Przyprawa do mięsa mielonego Knorr nadaje im wyrazisty smak, ale możesz eksperymentować dodając suszoną szalwię czy zioła prowansalskie. Cebula w sosie zyskuje słodkawy posmak podczas karmelizacji, a dodatek piwa nadaje całości głębi i charakteru.

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać frykadelki z *ryżem basmati* zamiast ziemniaków lub z kaszą gryczaną dla bardziej rustykalnego charakteru. [Sos](#) możesz wzbogacić dodając grzyby lub paprykę. Dla lekkiej wersji zastąp śmietanę jogurtem naturalnym, a na talerzu posyp danie świeżymi ziołami.