

Domowa zupa z klopsikami – przepis na aromatyczny bulion

Sekret doskonałej zupy z klopsikami tkwi w **intensywnym, wielowarstwowym bulionie**. Najlepsze rezultaty osiąga się gotując bulion na mieszance kości wołowych (szpikowych) i drobiowych, dodając klasyczne *włoszczyzny* – marchew, pietruszkę, seler i por. Bulion powinien gotować się powoli, minimum 3-4 godziny, aby wydobyć pełnię smaku.

Do przygotowania idealnych klopsików sprawdza się **mielone mięso wieprzowo-wołowe w proporcji 60:40**. Taka mieszanka zapewnia odpowiednią soczystość i głębię smaku. Alternatywnie można użyć:

- Mięsa drobiowego (dla lżejszej wersji)
- Cielęciny z dodatkiem boczku (dla wykwintniejszej odmiany)
- Mieszanki mięs z dodatkiem podsmażonej cebuli (dla intensywniejszego aromatu)

W Multi Cook wiemy, jak ważna jest jakość mięsa do klopsików. Nasze produkty zawierają wyłącznie starannie wyselekcjonowane składniki, bez sztucznych dodatków i konserwantów.

Dodatki warzywne i przyprawy podkreślające charakter dania

Tradycyjna zupa z klopsikami zyskuje głębię dzięki **starannie dobranym warzywom**. Oprócz podstawowej włoszczyzny, warto wzbogacić ją o:

- Świeży koperek i natkę pietruszki dodane na końcu gotowania
- Droбно posiekany por

- Kawałki świeżych pomidorów lub koncentrat pomidorowy
- Zielony groszek (świeży lub mrożony)

Charakter [zupy](#) budują **odpowiednio dobrane przyprawy**. Klasyczny zestaw to:

- Liść laurowy i ziele angielskie (dodane do bulionu)
- Świeżo mielony czarny pieprz
- Gałka muskatołowa (szczypta do klopsików)
- Majeranek i tymianek (do bulionu)
- Czosnek (do klopsików i/lub bulionu)

Nowoczesne wariacje często wprowadzają **imbir, kurkumę lub odrobinę chili** dla rozgrzewającego efektu, szczególnie w chłodniejsze miesiące. Kluczem do sukcesu jest umiejętne balansowanie smaków – bulion powinien być wyrazisty, ale nie dominujący nad delikatnymi klopsikami.

Krok po kroku – przygotowanie idealnej zupy z klopsikami

Technika przygotowania wyrazistego bulionu

Podstawą doskonałej zupy z klopsikami jest **intensywny, aromatyczny bulion**. Najlepsze rezultaty osiągniesz łącząc kilka rodzajów mięs – wołowinę, drób oraz kości szpikowe. Mięso należy najpierw podsmażyć w piekarniku w temperaturze 200°C przez 20 minut, co uwolni głębię smaku. Następnie przełóż je do garnka, dodaj podsmażone warzywa korzeniowe (marchew, pietruszkę, seler) oraz aromatyczne dodatki:

- 2-3 liście laurowe
- 5-6 ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżeczkę ziaren czarnego pieprzu
- 1 cebulę opieczoną na suchej patelni

Gotuj bulion na **bardzo małym ogniu przez minimum 3 godziny**,

regularnie zbierając szumowiny. W 2025 roku profesjonalni kucharze rekomendują dodanie łyżki sosu rybnego dla pogłębienia umami, co stanowi przełom w tradycyjnej technice przygotowania bulionu.

Formowanie i gotowanie idealnych klopsików

Sekret doskonałych klopsików tkwi w **proporcji mięsa i dodatków**. Najlepszą konsystencję uzyskasz mieszając:

- 500g mielonej łopatki wieprzowej
- 250g mielonej wołowiny
- 1 namoczoną i odciśniętą bułkę
- 1 małą cebulę zeszkloną na maśle
- 2 żółtka jaj

Mięso wyrabiaj **jednokierunkowym ruchem** przez minimum 5 minut, aż masa stanie się lepka i jednolita. To kluczowy etap zapewniający spoistość klopsików. Formuj kulki wielkości orzecha włoskiego wilgotnymi dłońmi.

[Klopsiki](#) wrzucaj do **przecedzonego, gotującego się bulionu** pojedynczo, zmniejszając natychmiast ogień do minimum. Gotuj pod przykryciem przez 8-10 minut, nie mieszając, a jedynie delikatnie potrząsając garnkiem. Zbyt intensywne gotowanie sprawi, że klopsiki staną się twarde.

***Wskazówka eksperta:** Dodaj do masy mięsnej 2 łyżki zimnej wody z lodem – to nowatorska technika, która sprawia, że klopsiki pozostają soczyste nawet po długim gotowaniu.*

Dla zagęszczenia zupy najlepiej sprawdza się **zasmażka z masła i mąki pszennej** w proporcji 1:1, którą należy rozrobić z odrobiną zimnego bulionu przed dodaniem do zupy. Alternatywnie, możesz użyć śmietany 18% wymieszanej z łyżką mąki ziemniaczanej.

Zupę z klopsikami podawaj z **posiekaną natką pietruszki**, koperkiem oraz kleksem kwaśnej śmietany. Doskonałym dodatkiem są domowe **łazanki** lub drobny makaron gwiazdki, które doskonale komponują się z delikatnymi klopsikami.