

Zupa cebulowa z kulkami mięsnymi i serkiem topionym

Rozgrzewająca Zupa Cebulowa z Kulkami Mięsnymi

Aromatyczna zupa cebulowa z delikatnymi kulkami mięsnymi i kremowym serkiem topionym to prawdziwy comfort food na chłodne dni. Złociste krążki cebuli, podsmażone na maśle do miękkości, uwalniają swój słodkawy aromat, który stanowi bazę tej wyjątkowej zupy. Dopełniona bulionem i przyprawami tworzy rozgrzewającą kompozycję, która nabiera charakteru dzięki soczystym kulkom z mielonego mięsa.

Dla kogo?

Ta [zupa](#) to idealna propozycja dla całej rodziny. Dzieci pokochają soczyste kulki mięsne, a dorośli docenią głębię smaku, jaką nadaje całości karmelizowana cebula i kremowy serek topiony. To także świetna opcja dla zapracowanych osób – przygotowanie jest proste, a efekt niezwykle satysfakcjonujący.

Na jaką okazję?

Zupa cebulowa z kulkami mięsnymi sprawdzi się jako sycący obiad w zwykły dzień, ale także jako pierwsze danie podczas nieformalnego spotkania z przyjaciółmi. Podana z chrupiącymi grzankami z kajzerki będzie również doskonałym rozgrzewającym posiłkiem po zimowym spacerze czy powrocie z nart.

Czy wiesz, że?

Zupa cebulowa ma długą historię w kuchni europejskiej. Tradycyjna francuska wersja nie zawiera mięsa, ale nasza

polska interpretacja z dodatkiem mięsnych kulek i serka topionego nadaje jej bardziej sycącego charakteru, czyniąc ją pełnowartościowym daniem.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z rodzajem mięsa mielonego – sprawdzi się zarówno wieprzowe, wołowe jak i drobiowe. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj do kulek mięsnych suszone zioła, np. tymianek lub majeranek. Grzanki możesz wzbogacić o starty ser żółty lub czosnek.