



Zupa z pora i mięsa mielonego

Autor: najlepszewkuchni.pl

Mięso mielone nie jest bardzo popularne w zupach. Jednak w tej odsłonie wypada całkiem nieźle. Połączenie z porem sprawia, że cała zupa zyskuje charakteru i oryginalności.

Przygotowanie

Krok 1

Por, cebulę i czosnek drobno siekamy. Masło rozgrzewamy na patelni i dodajemy mięso mielone. Obsmażamy, mieszając ok. 5-10 minut. Po tym czasie dodajemy por z cebulą i czosnkiem i obsmażamy kolejne 5 minut. Całość przenosimy do garnka.

Krok 2

Marchewkę i pietruszkę obieramy i ścieramy na tarce o grubych oczkach. Dodajemy do garnka. Wlewamy bulion warzywny, dodajemy natkę pietruszki i przyprawy. Wszystko dusimy ok. 20 minut.

Krok 3

Dodajemy śmietankę łąciatą i mieszamy.

Danie: **Zupy**,

Osób: **4**

Czas: **Do 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Składniki:

- 4 pory
- 300 g mięsa mielonego z kurczaka
- 4 szklanki naturalnego bulionu warzywnego
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1 łyżka soli
- 1 łyżka pieprzu
- 2 łyżki majeranku
- 4 łyżki masła łąciate
- ½ szklanki Śmietanki łąciata 18%
- 1 natka pietruszki