żurek

Przepis dodany przez użytkownika Afrodytka85

Najsmaczniejszy jeżeli przygotujesz go sam

Ilość porcji: więcej niż 6
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:
- zakwasu - 2 szkl.
- białej kiełbasy - 20 dkg
- duża cebula -
- suszone grzyby - 2-3
- szynki - 5 dkg
- ziarenka pieprzu i ziela angielskiego - po 2-3
- pół małego liścia laurowego ewentualnie ćwierć łyżeczki kminku lub majeranku -
- chrzanu - 1 łyżka(i)
- jaja ugotowane na twardo -
- sól -

Etapy przyrządzania:

1. Białą kiełbaskę zalać litrem zimnej wody, zagotować. Dodać: podsmażoną cebulę, namoczone grzyby, pieprz, sól, ziele angielskie, listek laurowy i ewentualnie kminek lub majeranek. Gotujemy 25 minut na małym ogniu, potem studzimy. Z zimnego wywaru usuwamy tłuszcz, przecedzamy wywar i łączymy z żurem. Wkładamy pokrojoną w krążki kiełbasę, zagotowujemy i mieszamy z łyżką chrzanu.

Jak podawać?
Z połówkami jaja i pokrojoną w paski szynką