

Żurek z białą kielbasą

Przepis dodany przez użytkownika trini6



żurek

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żur - 1/2 l
- włoszczyzna - pęczek
- biała kielbasa - 30 dag
- jajka - 3 szt.
- czosnek - 2-3 ząbki
- sól pieprz -
- majeranek suszony -
- chrzan - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Włoszczyznę obrać, umyć, pokroić, zalać 1,5 litra wody, gotować pod przykryciem 20 min, dodać kielbasę i gotować następne 20 min, wyjąć kielbasę i przecedzić wywar

2. Czosnek obrać, zetrzeć na tarce, dodać do zupy



3. Wlać do zupy żur, dodać majeranek, ciągle mieszając, doprowadzić do wrzenia, przyprawić do smaku solą pieprzem i chrzanem
4. Jajka ugotować na twardo, kielbasę pokroić na kawałki, włożyć do zupy i mocno podgrzać, żurek rozlać do talerzy, dekorować ćwiartkami jajek