Żurek na białej kiełbasie

4 porcje 37 min 15 sek.

Składniki

- 4 białe kiełbasy
- 180 g marchwi
- 50 g pietruszki
- 20 g selera
- 5 MK zakwasu na żurek
- 1 MK śmietany
- 30 g oliwy z oliwek
- 30 g cebuli
- 100 g wędzonego boczku
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 1 ł przyprawy Kohersen
- sól, pieprz, majeranek
- 0,8 l wody

Przygotowanie

1. Na wirujące noże wrzucić czosnek, cebulę i boczek, miksować.

   15 s 8

2. Dodać 30 g oliwy, podsmażać.

   3 min 120°C

3. Do naczynia głównego wlać 800 ml wody, do koszyczka włożyć kiełbasę i warzywa, liście laurowe.

   30 min 100°C 2

4. Wyjąć koszyczek, kiełbasę pokroić w plasterki, dodać do wywaru, wlać zakwas, śmietanę, doprawić solą, pieprzem i przyprawą Kohersen. Uzupełnić wodą do 1,5 l. Pod koniec gotowania wsypać majeranek.

   4 min 120°C 2

5. Warianty: Można dodać 500 g ziemniaków pokrojonych w kostkę i ugotowanych oraz jajko gotowane na twardo przekrojone na pół.