





Żurek na białej kielbasie

 4 porcje

 37 min 15 sek.

Składniki

- 4 białe kielbasy
- 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 ły 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, podsmażyć.

 3 min  120°C

3

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

 30 min  100°C  2

4

Wyjąć koszyczek, kielbasę pokroić w plasterki, dodać do wywaru, wlać zakwas, śmietaną, 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.