



Żurek Wielkanocny

 4 porcje

 40 minut


Składniki

- 500 ml zakwasu na żurek
- 1 l wody lub bulionu
- 200 g boczku wędzonego
- 200 g białej kiełbasy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 ziemniaki
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka majeranku
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 100 ml śmietany 18%
- 2 jajka ugotowane na twardo

Przygotowanie



Podsmażanie – w garnku Kohersen ustaw funkcję smażenia, wrzuć pokrojony w kostkę boczek i podsmaż go przez kilka minut. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż do zeszczenia.



Wlej wodę lub bulion, dodaj białą kiełbasę, liście laurowe, ziele angielskie i pokrojone w kostkę ziemniaki.



Gotuj przez 20 min



20



Po zakończeniu gotowania wyjmij kiełbasę, wlej zakwas i dodaj majeranek. Gotuj na mniejszym ogniu przez kolejne 5 minut.



Zahartuj śmietanę, dodając do niej kilka łyżek gorącej zupy, a następnie wlej ją do garnka, mieszając.



Pokrój kiełbasę na plasterki, dodaj do zupy. Żurek podawaj z jajkiem na twardo.