Żurek

data aktualizacji: 2019.04.10 autor: Redakcja

Składniki:

- 2 litry rosołu lub bulionu
- 500 g kiełbasy
- 500 ml zakwasu

- 2 ząbki czosnku
- 2 łyżki suszonego majeranku
- 1 łyżeczka tartego chrzanu
- 100 ml kwaśnej śmietany 18%
- sól
- pieprz
- 300 g wędzonego boczku parzonego
- smażone pieczarki lub suszone grzyby

Przygotowanie:

Przygotować bulion, przecedzić, zagotować. Dodać przesmażoną, pokrojoną w kostkę kiełbasę, smażone pieczarki lub suszone grzyby oraz boczek. Gotować na wolnym ogniu ok. 10 min. Dodać zakwas i majeranek, gotować przez około20 min. Dodać zmiażdżony czosnek oraz chrzan. Odstawić z ognia. Dodać śmietanę(stopniowo, uprzednio zaprawiając ją kilkoma łyżkami wywaru). Doprawić w razie potrzeby solą oraz pieprzem. Podawać z ugotowanym jajkiem i pieczywem.

Przepis restauracji Dworek w Skierniewicach.

Źródło: https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/31656-zurek