

pyszny domowy żurek na zakwasie i wędzonce



Autor: **ekspansja-smaku**
Przepisów: **121** Ocena: **2193**



3-4 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 40 dag wędzonej kiełbasy
- 15 dag chudego, wędzonego boczku
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- 5 cm pora,
- 1 kawałek selera
- 1 mała cebula
- 5-6 ziaren pieprzu
- 4-5 ziaren ziela angielskiego
- 1 listek laurowy kilka suszonych grzybów
- 1/2 litra domowego lub kupionego zakwasu na żurek
- 1 cebula
- 2-3 ząbki czosnku
- 1 łyżeczka majeranku
- 1/2 łyżeczka tymianku
- 1-2 łyżeczki chrzanu
- 2 łyżki mąki
- sól i pieprz do smaku a ponadto
- 4 jajka ugotowane na twardo

Sposób przygotowania:

1 składniki na zakwas

- 6 łyżek mąki żytniej (pełnoziarnistej)
- 2 liście laurowe
- 3 ząbki czosnku
- 5 ziaren ziela angielskiego
- 4 ziarenka pieprzu
- 2 ziarna jałowca
- piętka chleba na zakwasie
- 1 litr ugotowanej, ciepłej wody

Do szklanego dużego słoika wsypujemy mąkę. Dodajemy przyprawy. Ząbki czosnku

przekrawamy na pół i dodajemy do reszty składników. Zalewamy całość przegotowaną ciepłą wodą i dodajemy piętke chleba na zakwasie. Ważne aby wszystkie składniki były przykryte wodą inaczej mogą spleśnieć. Przykrywamy bawełnianą ściereczką, ściskamy gumką recepturką i odstawiamy w ciepłe miejsce na 3 dni. W tym czasie nie należy przestawiać, mieszać i otwierać zakwasu. Po 3 dniach wyjmujemy skórkę z chleba wraz z pianą i zostawiamy jeszcze na 1 dzień. Mieszamy i przecedzamy na sicie z drobnymi okami. Gotowy zakwas możemy przechowywać w lodówce ok 1,5 tygodnia.



2 Jak zrobić domowy żurek na zakwasie

składniki na bulion

40 dag wędzonej kiełbasy
15 dag chudego, wędzonego boczku
1 marchewka
1 pietruszka
5 cm pora,
1 kawałek selera
1 mała cebula
5-6 ziaren pieprzu
4-5 ziaren ziela angielskiego
1 listek laurowy
kilka suszonych grzybów

składniki na żurek

1/2 litra domowego lub kupionego zakwasu na żurek
1 cebula
2-3 ząbki czosnku
1 łyżeczka majeranku
1/2 łyżeczka tymianku
1-2 łyżeczki chrzanu
2 łyżki mąki
50 -100 ml 30%
sól i pieprz do smaku
a ponadto :
4 jajka ugotowane na twardo

Przepis na domowy żurek pachnący boczkiem i kiełbasą

Umytą i obraną włoszczyznę zalewamy 2 litrami wody. Dodajemy przyprawy i suszone grzyby. Gotujemy na małym ogniu ok 40 -50 minut. aż warzywa się rozgotują. Bulion solimy i precedzamy przez sito. Kiełbasę i boczek kroimy w kosteczkę i smażymy na gorącej patelni bez dodania tłuszczu. Cebulę kroimy drobniutko w kosteczkę i dodajemy do kiełbasy i boczku. Wszystko ładnie zarumieniamy. Całość przekładamy do przetartego bulionu, mieszamy i dodajemy zakwas w ilości uzależnionej od naszych upodobań , przeważnie ok 1/2 litra. Żurek doprawiamy majerankiem, tymiankiem, solą , pieprzem i chrzanem. Czosnek przeciskamy przez prasę i dodajemy do zupy. Gotujemy przez 5 minut i zagęszczamy śmietaną wymieszaną z mąką i kilkoma łyżkami żuru. Podajemy z ugotowanym jajkiem.

Smacznego!

Twoje notatki do przepisu: