

# Wielkanocny żurek



Autor: **pelen\_brzuszek**  
Przepisów: **280** Ocena: **3883**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- Biała kiełbasa ok. 1 kg.
- Cebula 4 szt.
- Ziemniaki 70 dag.
- Zakwas na żurek ok. 800 ml
- Boczek wędzony 40 dag.
- Śmietana słodka 18% 250 ml.
- Woda 5 l.
- Ziele angielski 12-15 szt.
- Liście laurowe 6-8 szt.
- Sól
- Pieprz
- Chrzan 2-3 łyżki
- Czosnek 4 ząbki
- Majeranek
- Masło 2 łyżki
- Jajka wedle uznania

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę obrać, dwie z nich pokroić w kosteczkę, a drugie dwie w pióra. Boczek pokroić w drobne paseczki i podsmażyć razem z cebulką pokrojoną w kosteczkę na rozgrzanym maśle.

Zagotować wodę razem z pokrojoną w pióra cebulą, ziele angielskim i liśćmi laurowymi. Do gorącej wody dodać nakłutą białą kiełbasę (powinna być zanurzona), parzyć ją na małym ogniu przez ok. 15 min. Po tym czasie wyciągnąć kiełbasę i gdy trochę ostygnie, pokroić w plastry.

Ziemniaki obrać i pokroić w kosteczkę.

Do wody po kiełbasie dodać ziemniaki i podsmażoną cebulkę z boczkiem, gotować do miękkości.

Następnie wlać zakwas i gotować przez kilka minut.

Żurek zabielić śmietanką, dodać chrzan wymieszany z czosnkiem (przeciśniętym przez praskę), doprawić solą, pieprzem i majerankiem. Dokładnie wymieszać.



2 Gotowy żurek podajemy z ugotowanymi na twardo jajkami.



3 Smacznego :)



Twoje notatki do przepisu: