

Wielkanocny żurek:

Autor: **helenapon**Przepisów: **268** Ocena: **1982**

3-4 os.



60 min



średnie



przystępne

Składniki:

- 70 dag wędzonych kości schabowych
- 25 dag wędzonego boczku
- 1/2 kg białej kiełbasy
- 1/2 pieczarek podsmażonych wcześniej na maśle
- różne gatunki wędlin wcześniej podsmażonych
- 1/2 litra zakwasu (ilość zakwasu dozujemy sami)
- 1 marchewka
- 1 pietruszka
- pół małego selera
- 3-4 ziemniaki (można pominąć)
- 2 liście laurowe
- 1 łyżka majeranku
- 1 szklanka kwaśnej śmietany
- 3 łyżki startego chrzanu
- 3-4 jajka ugotowane na twardo
- sól, pieprz, odrobina cukru dla podniesienia smaku
- ewentualnie natka pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowanie zupy zaczynamy od nastawienia kości na wywar. W trakcie gotowania dodajemy pokrojone lub starte warzywa i przyprawy. Kości wyjmujemy i obieramy mięso. Dodajemy do zupy. Kiedy warzywa zmiękną, wlewamy zakwas (sami dozujemy ilość zakwasu) Doprawiamy chrzanem i majerankiem. Do świątecznego żurku dodajemy kiełbasę, różne gatunki wędlin i wcześniej podsmażone pieczarki. Dodajemy śmietanę i doprawiamy do smaku. Na talerzu z zupą układamy cząstki jajka i całość posypujemy świeżą natką.

Twoje notatki do przepisu: