

żur na żebrach



Autor: **bellamozzarella**
Przepisów: **161** Ocena: **1248**

   
3-4 os. > 60 min średnie tanie

Składniki:

- mąka żytnia 300g
- 1 litr przegotowanej, ciepłej wody
- Czosnek
- Cebula
- świeży chrzan
- majeranek
- Żeberka wieprzowe 400g
- boczek wędzony 200 g
- biała kiełbaska
- jajka
- mała włoszczyzna
- sól młynek
- pieprz młynek
- ziele angielski
- listek laurowy
- zielony pieprz ziarenka
- śmietanka do zabielenia żuru
- skórka razowca dobrej jakości

Sposób przygotowania:

- 1 Zakwas zrobiłam 3 dni wcześniej :

proporcje na ok 1 litr ciepłej, przegotowanej wody ok szklanki mąki ,wszystko mieszamy do uzyskania delikatnej, płynnej konsystencji (woda musi być delikatnie ciepła, dodanie zbyt gorącej spowoduje powstanie grud i kluchowatej opcji)

do zakwasu dodaję 2,3 zmiążdżone ząbki czosnku i skórkę z dobrej jakości razowca

Odstawiamy w chłodne miejsce lub do lodówki i mieszamy każdego dnia

Tak przygotowany zakwas jest gotowy już po 3,4 dniach

- 2 Wywar przygotowałam na bazie żeberek i boczku wędzonego z dodatkiem 2 marchewek, kawałka selera, pietruszki korzeń i cebulki z dodatkiem świeżego kawałka chrzanu-wszystko gotujemy ok 1 godz do półtorej, dodając majeranek, przyprawy zakwas dodajemy na ok 15 min przed końcem gotowania i dokładnie mieszamy 10 min przed końcem wrzucam ziarna zielonego pieprzu, fantastycznie podkreśla smak i dodaje lekkiej pikantności
- 3 żur serwujemy z jajkiem ugotowanym na twardo i ulubioną białą kiełbasą i pysznym razowcem z masełkiem, delikatnie zabielaemy kleksem śmietanki już na talerzu

Smacznego ;-)

Twoje notatki do przepisu: