

Żurek



Autor: **Jagoda50**
Przepisów: **210** Ocena: **13953**

 1-2 os.  30 min  średnie  przystępne

Składniki:

- żurek, 1,5 szklanki
- ziemniaki, 4
- kiełbasa, 10 dkg
- Boczek wędzony, 3 cienkie plasterki
- ugotowane jajka, 3
- cebula, 1
- chrzan, łyżka
- majeranek, pół łyżeczki
- czosnek, 3 ząbki
- liść laurowy, 2
- ziele angielskie, kilka ziaren
- sól, pieprz, do smaku
- marchew, 1 mała

Sposób przygotowania:

- 1 ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę, marchew też pokroić
- 2 półtora litra wody zagotować dodając ziele, liście laurowe, majeranek, czosnek, włożyć ziemniaki i marchew
- 3 kiedy ziemniaki i marchew będzie miękka wlać żurek i zagotować
- 4 cebulę obrać i posiekać, boczek i kiełbase pokroić i podsmażyć, dodać do zupy, doprawiając ją solą, pieprzem i chrzaniem podawać z jajkami ugotowanymi na twardo

Twoje notatki do przepisu: