

Żurek

Autor: **annawk**Przepisów: **241** Ocena: **7748**

5-6 os.



60 min



średnie



przystępne



Składniki:

- 20 dag kiełbasy (wędzonej)
- 1 cebula
- 10 dag boczku wędzonego
- 3/4 l zakwasu na żurek (znajdziecie go także w moich przepisach)
- 2 l wody
- ziele ang, liść laurowy, pieprz czarny, majeranek, sól
- 1 łyżka tartego chrzanu
- 3/4 kg ziemniaków
- 2 rozgniecione ząbki czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Kiełbasę, cebule i boczek pokroić w małą kostkę i podsmażyć na "sucho" na małym ogniu w garnku , w którym będziemy gotować potem żurę. Nadmiar wytopionego tłuszczu można odlać.
- 2 Zawartość garnka zalać 2 litrami wody, dodać przyprawy i czosnek oraz drobno pokrojone w kostkę ziemniaki - gotować ok.15 min.
- 3 Do gotującej się zawartości garnka wlać zakwas (wraz z masą mączną - będzie na gęsto :)) , dodać chrzan i gotować ok. 5 min czasem mieszając.

Twoje notatki do przepisu: