

# Żurek z domowego zakwasu.



Autor: **kamelia0559**  
Przepisów: 8 Ocena: 236

 5-6 os.  15 min  średnie  przystępne

## Składniki:

- Mąka żytnia 4 łyżki / do kupienia na allegro/
- Letnia woda 3 szklanki
- Wędzony boczek 4 - 6 plasterków lub inna wędlina
- Cebula połówka średniej
- Por średni cały
- Czosnek 4 ząbki
- majeranek
- Liść laurowy 2-3
- Ziele 4-5
- Kostka drobiowa knorr
- Vegeta, sól i pieprz
- Śmietana 2-3 łyżki

## Sposób przygotowania:

- 1 Robimy zakwas. Do słoja wsypujemy 4 łyżki mąki żytniej, 2 ząbki czosnku i zalewamy 3 szklankami letniej wody. Musi być letnia, bo zakwas zamiast się ukusić to sermentuje. Przykrywamy przykrywką lub ściereczką i odstawiamy na parapet na około 3-4 dni. Od czasu do czasu mieszamy. Zakwas nie musi być kwaśny.
- 2 Zakwas wlewamy do garnka i uzupełniamy wodę do 3 litrów. Dodajemy przyprawy, kostkę rosółową i vegetę. Wywar doprowadzamy do wrzenia często mieszając, aby mąka nie przywarła.
- 3 Na patelni podsmażamy boczek z cebulą i dodajemy do wywaru.
- 4 Por kroimy w półplasterki, czosnek wyciskamy, dodajemy do zupy.
- 5 Na koniec dodajemy śmietanę i doprawiamy solą, pieprzem i majerankiem. Jeśli ktoś lubi można zupę zakwasić octem winnym.
- 6 Podawać z jajkami na twardo.

## Twoje notatki do przepisu: