

Żurek z pieczarkami i chrzanem



Autor: **Pobitegarybarbary**
Przepisów: **260** Ocena: **3940**



5-6 os.



> 60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- zakwas na żur- 500 ml
- włoszczyzna- 1 szt
- Ziele angielskie- 4 kulki
- ziarna pieprzu- 7 szt.
- liście laurowe- 3 szt.
- pieczarki- 40 dag
- wędzona kiełbasa- 50 dag
- cebula- 2 szt.
- ząbki czosnku- 4 szt
- chrzan- 5 łyżeczek
- jajka- 5 szt.
- Masło- 1 łyżka
- sól- do smaku
- pieprz- do smaku
- cukier- do smaku
- śmietana- do zabielenia
- majeranek

Sposób przygotowania:

- 1 Warzywa z włoszczyzny dokładnie oczyść. Włóż do garnka, zalej 2 litrami wody. Dodaj ziele, liście i pieprz. Dosyp pół łyżeczki soli, płaską łyżeczkę cukru. Zagotuj. Cebule obierz i pokrój w kostkę. Czosnek pokrój w drobne plasterki. Cebulę i czosnek podsmaż na łyżce masła do czasu aż uwolnią swój aromat. Przełóż do garnka z wywarem. Warzywa gotujemy do czasu aż staną się miękkie. Wyciągnij je z wywaru. Kiełbasę i pieczarki pokrój w plastry. Pieczarki odparuj na patelni z nadmiaru wody. Razem z kiełbasą dodaj je do wywaru. Gotuj przez kwadrans. Dolej zakwas. Dodaj chrzan i pokrojoną w kostkę marchew (ugotowaną z resztą włoszczyzny). Zabel śmietaną. Dopraw do smaku solą i majerankiem. Podawaj z jajkami ugotowanymi na twardo

Twoje notatki do przepisu: