

## Mój przepis na...: Żur Staropolski z białą kiełbasą i jajkiem, odc. 19



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>rosół z kury Kucharek</b>	500 ml
<b>kiełbasa biała</b>	500 g surowej
<b>suszone borowiki</b>	2 łyżki pudru
<b>cebula</b>	1
<b>ząbki czosnku</b>	2
<b>masło</b>	2 łyżki
<b>zakwas na żur</b>	1 l naturalnego
<b>chrzan tarty</b>	2-3 łyżki
<b>śmietana 30%</b>	100 ml
<b>jajka przepiórcze</b>	kilka
<b>liść laurowy</b>	do smaku
<b>ziele angielskie całe</b>	do smaku
<b>sól morska</b>	do smaku
<b>pieprz czarny mielony</b>	do smaku
<b>majeranek otarty</b>	do smaku

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

KROK 1 Przygotuj składniki.

- KROK 2 Do dużego garnka z gotującym się rosołem wkładamy ponakłuwaną kiełbasę. Dzięki temu szybciej się ugotuje i nie będzie pękała w czasie gotowania. Do gotującego się rosołu dodajemy również kilka liści laurowych i kilka ziaren ziela angielskiego.
- KROK 3 Na patelni rozgrzewamy olej rzepakowy i masło. Dodajemy pokrojoną w drobną kostkę cebulę i posiekane ząbki czosnku i chwilę podsmażamy.
- KROK 4 Po kilku minutach wyjmujemy z rosołu kiełbasę, do garnka dodajemy puder z suszonych borowików – aby przygotować puder wystarczy wrzucić suszone grzyby do miksera i miksować aż do uzyskania pudru. Do rosołu dodajemy zakwas, zeszkloną cebulę z czosnkiem i zagotowujemy. Na koniec dodajemy chrzan i śmietanę, całość przyprawiamy do smaku. Tak przygotowany żur podawać z kawałkami białej kiełbasy i ugotowanymi, przekrojonymi na pół jajkami przepiórczymi.