

Nadziane jajka w żurku



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

zakwas na żurek	1/5 litra
biała kiełbasa	6 sztuk
marchew	1 sztuka
jajko	6 sztuk
majeranek do smaku	1 szczypta
pieprz mielony do smaku	1 szczypta
śmietanka	3/4 szklanki
woda	3 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kiełbaski związać nicią do mięs tak by miały ładny serdelkowaty kształt(na 12 sztuk).
- KROK 2 Farsz z końcówek wycisnąć by kiełbaski nie popękały.
Z wyciśniętego farszu zrobić 12 kulek wielkości żółtka jajka ugotowanego na twardo*
Zagotować wodę z marchewką . Do wrzącej włożyć ostrożnie kiełbaski i kulki z farszu
-- parzyć na bardzo małym gazie 20 minut.
- KROK 3 Wyłowić kiełbaski , kulki z farszu i marchewkę. Zostawić do ostygnięcia.
- KROK 4 Do wywaru wlać zakwas . Zagotować.
- KROK 5 Dolać śmietankę. Doprawić do smaku pieprzem , majerankiem.
- KROK 6 Ugotować jajka na twardo. Ostudzić . Obrać. Przekroić na pół.
- KROK 7 Wyjąć ostrożnie połówki żółtek.
- KROK 8 W puste miejsca włożyć kulki z farszu. Udekorować listkami zieleniny.

KROK 9

Wielkanocny żurek to tradycja. Musi być . I musi być z jajkami i na białej kiełbasie . Co nie znaczy, że nie może być za każdym razem inny. Gotuję go ostatnio z roku na rok co raz mniej . W zasadzie tylko na wielkanocne śniadanie przygotowuję po małej porcji żurku z odrobiną kiełbasy i kawałkiem jajka- reszta żurku jest przez całe Świąta podawana na ciepło do popijania posiłków. Ostatnio przy wiązaniu białych kiełbasek do parzenia postanowiłam farsz który musiałam wycisnąć by dobrze kiełbaski związać wykorzystać do zrobienia nowej wersji żurku.

Gorący żurek wlać na talerze (4). Na każdym talerzu w żurku ułożyć po 3 połówki jajka z kulką farszu + 6 poówek żółtka + kilka plasterków ugotowanej marchewki.

* Białe kiełbaski zostają do podania na ciepło lub zimno