

Śniadanie Wielkanocne



KIZIOLEK201



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kiełbasa wiejska	400 g
zakwas na żur	1/2 l
cebula	1 szt
śmietana	250 g
Liść laurowy suszony Prymat	
majeranek	
włoszczyzna	1 pęczek
sól	
pieprz	
przyprawa kucharek	
boczek wędzony	100 g
jajko ugotowane na twardo	8 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cebulę obrać , włoszczyznę, dokładnie obrać i umyć.

Jedną marchewkę zetrzeć na tarce, resztę włoszczyzny pokroić na kawałki.

Boczek wędzony, włoszczyznę i cebulę włożyć do garnka, zalać 1/5 litra wody, dodać listek laurowy i 1 łyżeczkę, przyprawy kucharek

Gotować około 1 godziny.

Boczek wyjąć, a wywar przecedzić, do wywaru dodać śmietanę, zakwas, kiełbasę .

Wymieszać, zagotować i przyprawić majerankiem.

Podawać z jajkami i kiełbasą