

## Śniadanie Wielkanocne



### KIZIOLEK201



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa wiejska</b>	400 g
<b>zakwas na żur</b>	1/2 l
<b>cebula</b>	1 szt
<b>śmietana</b>	250 g
<b>liść laurowy</b>	
<b>majeranek</b>	
<b>włoszczyzna</b>	1 pęczek
<b>sól</b>	
<b>pieprz</b>	
<b>przyprawa kucharek</b>	
<b>boczek wędzony</b>	100 g
<b>jaja na twardo</b>	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