

## Święconka Wielkanocna na serwatce



**JAGODA5913**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa wiejska</b>	0,5 kg
<b>boczek wędzony</b>	200 g
<b>jajka ugotowane na twardo</b>	4 szt
<b>chrzan ze słoika</b>	0,5 słoiczka małego
<b>czarny pieprz mielony Prymat</b>	1/2 łyżeczki
<b>serwatka</b>	1,5 litra
<b>woda</b>	05 litra
<b>Kucharek przyprawa uniwersalna</b>	1/2 łyżeczki
<b>szynka wieprzowa</b>	150 g
<b>majeranek Prymat</b>	1-2 łyżeczki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować wszystkie składniki.
- KROK 2 Do naczynia w którym będziemy gotować wlać serwatkę i wodę , dodać liść laurowy i ziele angielskie, gotować na wolnym ogniu.
- KROK 3 Kiełbasę obrać ze skóry , i pokroić w plasterki . Boczek pokroić w plasterki dowolne i szynkę , Dodać do garnka i gotować
- KROK 4 Jajka ugotować na twardo i pokroić na ćwiartki lub ósemki i dodać do całości .
- KROK 5 Chrzan ze słoika dołożyć do gotującej się święconki około 1/2 słoiczka małego , ale to według uznania . Jeżeli ktoś lubi ostrzejsze to dodać więcej .Przyprawić majerankiem,, przyprawą kucharek ,pieprzem .

KROK 6

Chwilę jeszcze pogotować , przyprawić do smaku i nalewać na talerze . Podawać jako ciepłe danie.