

Wielkanoc: Żurek na domowym zakwasie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zakwas

chleb razowy	1 kromka
mąka żytnia	5 łyżek
ząbek czosnku	5
ziele angielskie	8 ziaren
Liść laurowy suszony Prymat	6
woda letnia	400

Żurek

woda zimna	2 l
żeberka wędzone	300 g
marchewka	2
por	1 mały
seler	1/4
cebula	1
pietruszka	2
ząbek czosnku	2
Liść laurowy suszony Prymat	3
Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat	
śmietana 30%	100 ml
kiełbasa biała	2
Przyprawa do żurku i barszczu białego Prymat	2 łyżeczki

Dodatki

ziemniaki

puree z cebulką

jajka ugotowane na twardo

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Domowy zakwas

Do słoika włóż chleb, mąkę żytnią, czosnek, ziele angielskie, liście laurowe i całość zalej letnią wodą.

Wymieszaj i odstaw w ciepłe miejsce na około 5 dni. Pamiętaj, żeby dwa razy dziennie mieszać zakwas.

Żurek

Do garnka wlej zimną wodę, wsadź wędzone żeberko i obraną włoszczyznę z czosnkiem. Całość dopraw solą morską, liśćmi laurowymi i ziele angielskim.

Doprowadź do wrzenia i gotuj na małym ogniu przez około 30 minut. Kiedy warzywa będą miękkie, odcedź je. Wlej zakwas na żurek i doprowadź do wrzenia, ciągle mieszając.

Następnie dodaj pokrojoną w plasterki białą kielbasę, słodką śmietankę i dopraw przyprawą do żurku.

Tak przygotowany żurek podawaj z ziemniakami puree z podsmażoną cebulką, jajkiem ugotowanym na twardo i żeberkiem.