

Wielkanoc: Żurek w chlebie



DORADCA SMAKU



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
zakwas na żur	0,5 l
boczek	10 dag
kielbasa biała	4 szt.
woda	1,5 l
czosnek	2 ząbki
borowiki	4 suszone
mąka	2 łyżki
Przyprawa do żurku i barszczu białego Prymat	3 łyżki
kości schabowe	500 g (wędzone)
jajko	2 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Przygotować składniki.
- KROK 2 Grzyby namoczyć w niewielkiej ilości wody. Włoszczyznę i wędzone kości włożyć do garnka i zalać 1,5 l wody. Gotować pod przykryciem, aż warzywa będą miękkie. Następnie wyjąć warzywa. Marchewkę pokroić w kostkę i przełożyć z powrotem do garnka.
- KROK 3 Dodać zakwas, pokrojony w kostkę boczek, pokrojoną w plastry kielbasę, rozgnieciony nożem czosnek i pokrojone grzyby. Doprawić przyprawą do żurku i barszczu białego, a następnie gotować przez ok. 10-20 min.

- KROK 4 Pod koniec gotowania odlać ½ szklanki powstałej zupy, połączyć z mąką, ponownie wlać do zupy i zagotować.
- KROK 5 Gotowy żurek przelać do talerzy. Na wierzchu ułożyć ćwiartki ugotowanych na twardo jajek.