

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 | 3 łyżki |
| kości schabowe | 500 g (wędzone) |
| jajka | 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.