

Wielkanocny żur na zakwasie



LEONOWIE



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zakwas na żur

mąka żytnia 1 szklanka

czosnek 1 ząbek

liść laurowy 1 szt

ziele angielskie 4 szt

chleb razowy 1 kromka

zupa

marchew 3 szt

pietruszka 1 szt

seler 1/4 szt

majeranek 1 łyżeczka

sól 1/2 łyżeczki

pieprz 1/2 łyżeczki

kiełbasa biała 8 szt

ziemniak 4 większe

jaja 6 szt

śmietana 1/2 szklanki

woda 500 (ciepła)

woda 1 (gorąca)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Trzy dni przed gotowaniem zupy przygotować zakwas. Mąkę wymieszać ze szklanką gorącej wody. Przełać do większego słoika - najlepiej do glinianego garnka. Dodać pozostałą ciepłą wodę - tak aby łącznie było ok 750 ml. Wymieszać. Do słoika dodać ziele angielskie, liść laurowy, pokrojony w plastry czosnek oraz piętękę chleba. Ponownie zamieszać Przykryć czysta ściereczką na 3 dni. Przez ten czas , zakwasu nie mieszać.

W większym garnku zagotować wodę- u mnie 2.5 litra. Marchewkę, pietruszkę oraz seler, obrać , umyć pokroić w plastry i wrzucić do wody. Dodać ziele angielskie , liść laurowy sól i pieprz. Gotować ok 25 minut. Białą kielbasę pokroić w grubsze plastry. Dodać do wywaru. Gotować ok 20 minut. W tym czasie jajka ugotować na twardo, ostudzić, obrać i pokroić w plastry. Ziemniaki obrać, pokroić w kostkę, umyć i ugotować al dente w osolonej wodzie. Ziemniaki odcedzić i przełożyć do wywaru. Dodać majeranek. Z zakwasu wyciągnąć skórkę chleba , resztę przełać do zupy. Zmniejszyć ogień do minimum, zupa nie powinna się gotować, tylko lekko "pyrkać". Podgotowywać kolejne 20 minut. Po tym czasie dodać jajka oraz śmietanę i trzymać na ogniu jeszcze 30 minut. Smacznego:)