

Żur świąteczny



R'N'G KITCHEN



CZAS
PRZYGOTOWANIA
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki:

kielbasa biała	400 gramów
boczek wędzony	200 gramów
kielbasa wędzona	200 gramów
żeberka wędzone	200 gramów
marchew	2 sztuki
seler korzeniowy	1 kawałek
pietruszka	1 sztuka
zakwas na żur	500 mililitrów
smalec	1 łyżka
olej rzepakowy	1 łyżka
Ziele angielskie całe XXL	3 sztuki
listki laurowe Prymat	1 sztuka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Boczek i wędzoną kielbasę pokrojęm w paski, zrumieniłem na łyżce smalcu.

Seler i marchew obrałem, pokrojęm, zalałem 1 l wody, dodałem białą kielbasę, pokrojone wędzone żeberka, liść laurowy oraz ziele angielskie. Gotowałem razem 30 minut. Wyjąłem białą kielbasę, pokrojęm w plasterki.

Posiekany por podsmażyłem na oleju, dodałem do zupy razem z boczkiem, wędzoną kielbasą oraz plasterkami białej kielbasy. Gotowałem chwilę, dodałem zakwas, doprawiłem majerankiem, solą i pieprzem. Przed podaniem zabieliłem śmietaną.