

żureczek z chrzanem z moczona bułeczką



IWA643



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

marchewka	1 szt
ziemniaki	4 szt
kiełbasa wiejska	25 dag
śmietana 12%	
bułka	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
chrzan tarty	1 łyżeczka
żurek śląski	1 szt
kości schabowe	1 (wędzone)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do 2 l wody dajemy wędzoną kość .Gotujemy ok 15 min .Dodajemy pokrojone ziemniaki i marchew ,doprawiamy kucharkiem . Potem dodajemy podsmażoną kiełbasę pokrojoną w kostkę i dodajemy żurek w proszku.Gotujemy 5 min .Dodajemy chrzan i śmietanę. Moje dzieci uwielbiają moczyć świeżą bułeczkę w żurku.