

Żurek na białej kiełbasie z boczkiem i jajkiem



GRACER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kiełbasa biała	6 szt
boczek	250 g
ziemniaki	800 g
liść laurowy	1 liść
ziele angielskie	3 ziarenka
chrzan	1 łyżeczka
czosnek	2-3 ząbki
majeranek Prymat	
sól i pieprz	
woda	
jajka ugotowane na twardo	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Do garnka wkładamy kiełbasę białą, dodajemy pokrojony boczek, liść laurowy i ziele angielskie, gotujemy wywar.
- KROK 2 Ziemniaki obieramy, kroimy w kostkę, dodajemy do wywaru i gotujemy do miękkości - solimy.
- KROK 3 Całość zalewamy żurkiem.
- KROK 4 Na koniec dodajemy przeciśnięty czosnek, łyżeczkę chrzanu, majeranek oraz pieprz - zagotowujemy.
- KROK 5 Podajemy z ugotowanym na twardo jajkiem.

