

Żurek na własnym zakwasie



PACPAW



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka razowa	300 g
ząbek czosnku	3
włoszczyzna	
ziemniaki	4
Majeranek suszony Prymat	
Kucharek przyprawa uniwersalna	
sól	
biała kiełbasa	250 bawarska
woda letnia	500 (przegotowana)
boczek wędzony	250 plastry
chleb	1 skórka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

ZAKWAS: Przegotowaną wodę wlewamy do dużego słoika, dodajemy czosnek utarty z solą, mąkę i skórkę chleba. Odstawiamy w ciepłe miejsce na kilka dni (3-4). Co drugi dzień pomieszać. **ZUPA:** z włoszczyzny gotuję wywar. Dodaję białą kiełbasę, ziele ang, liść laurowy. Po 15 min wyjmuję białą kiełbasę i kroję w plasterki. Po 30 min wyrzucam ugotowane warzywa z włoszczyzny i do czystego wywaru dodaję ziemniaki, białą kiełbasę pokrojoną, boczek pokrojony w kostkę i zakwas. Gdy ziemniaki będą miękkie dodaję majeranek i Kucharek do smaku i gotuję jeszcze 5 min.