

Żurek na wywarze grzybowym



MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

grzyby suszone	3 dkg
woda	1 litr
żur	1/2 litra
jaja	2
kostka grzybowa	
Majeranek suszony Prymat	1 łyżeczka
kminek Prymat	1/2 łyżeczki
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziela angielskiego Prymat	4
pieprz	4
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Grzyby czyszcimy i zalewamy wodą. Zostawiamy na całą noc. Przygotowane grzyby przelewamy do garnka i gotujemy w tej samej wodzie. Do grzybów dodajemy wszystkie przyprawy i zioła prócz jajek i żurku. Pod koniec gotowania wlewamy żurek, doprowadzamy do wrzenia. Doprawiamy do smaku. Jajka gotujemy na twardo w osolonej wodzie. Do talerzyka dajemy jajko pokrojone na pół i zalewamy ugotowanym żurkiem.