

## Żurek wielkanocny z kiełbasą i jajem



**ILKA\_86**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>kiełbasa</b>	360 g
<b>Wywar:</b>	2 litry
<b>zakwas na żur</b>	3 szkl.
<b>marchew</b>	1 szt.
<b>czosnek</b>	4 ząbki
<b>ziele angielskie</b>	4 ziarna
<b>majeranek</b>	1 łyż.
<b>liść laurowy</b>	2 szt.
<b>pieprz</b>	1 szczypta
<b>śmietana 12%</b>	2 łyż.
<b>jaja na twardo</b>	5 szt.

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### Kroki postępowania

- KROK 1 Kiełbasę pokroić w plasterki.
- KROK 2 Marchew obieram i płuczę, a czosnek obieram z osłonki. Kiełbasę kroję na plasterki. W garnku umieszczam warzywa i kiełbasę, zalewam to wrzącym wywarem warzywnym lub drobiowym. Do garnka dodaję przyprawy. Gotuję na niewielkim ogniu przez ok. 10-15 minut. Po tym czasie stopniowo wlewam do wywaru z warzywami i kiełbasą zakwas na żurek, po spróbowaniu dolewam więcej jeśli jest taka potrzeba, tak aby otrzymać pożądany smak żurku. Całość doprowadzam do zagotowania. Pod koniec gotowania dodaję majeranek, śmietanę i znowu zagotowuję.

KROK 3

Ugotowaną marchewkę wyjmuję z wywaru i kroję w plasterki. Jajka kroję w plasterki i dodaję do żurku.