

Żurek z grzybową nutką



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

zakwas	2 szkl
grzyby suszone	3-5 szt
kielbasa wiejska	ok1/2 kg
czosnek	1-2 ząbki
Liść laurowy suszony Prymat	
majeranek	
sól	
pieprz	
tłuszcz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek zmiążyć. Grzyby sparzyć i opłukać. Kielbasę pokroić i obsmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu. Postawić ok 3 litry wody, dodać przyprawy, grzyby i gotować.

Po ok 30 min gotowania dodać wędlinę, majeranek razem troszkę pogotować. Pod koniec gotowania dodać zakwas, najpierw dodać połowę a potem dodać wg smaku.

Doprawić do smaku i podawać z gotowanym jajkiem albo grzankami.