

Żurek wielkanocny



SLONECZKO1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

wywar z domowej szynk	1 litr
żurek śląski	1/2 litra
kiełbasa	2 sztuki
mąka	1 łyżka
kostka rosołowa	1 sztuka
koperek	1 łyżka
sól	do smaku
przyprawa uniwersalna Kucharek	do smaku
chrzan	do smaku
jaja	4 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wywar zagotować, dodać kostkę rosołową i pokrojoną w kostkę kiełbasę. Gotować 5 minut, dodać dobrze rozmieszany koncentrat żuru(smak będzie bardziej wyrazisty), doprowadzić do wrzenia i dodać chrzan. Mąkę rozprowadzić w małej ilości wody i zagęścić zupę. Doprawić do smaku i ponownie przegotować. Po zdjęciu z palnika wsypać koperek i pokrojone drobno jajka ugotowane na twardo.