

## żurek



### KATARZYNA/KATE1980



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

**włoszczyzna**

**cebula** 2

**czosnek** 2 ząbki

**biała kiełbasa**

**smalec**

**jajko** 2

**Liść laurowy suszony Prymat**

**zakwas na żur** 1/2 litra

**dowolne przyprawy**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę ugotować do miękkości dodając pieprz, sól, liść laurowy i ziele angielskie. Gotować ok. pół godziny. Następnie wywar przecedzić tak aby stał się klarowny. Kiełbasę pokroić na plasterki i podsmażyć na smalcu wraz z majerankiem i drobno krojoną cebulą. Dodać do wywaru. Ponownie zagotować. Następnie dodać żur i przeciśnięty przez praskę czosnek. Gotować ok. 15 minut. osobno ugotować jajka. Układać je na talerzu i zalewać żurkiem.