Żurek wiejski - czarodziejski

SMACZNAPYZA

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

duże kawałki białej kiełbasy, surowej	4
marchewki	2
korzenia pietruszki	1/2
kilkucentymetrowy kawałek pora	1
szkl. pokrojonych w kostkę ziemniaków	2-3
cebula	1
ząbki czosnku	3-4
szkl. pokrojonej w drobną kostkę mocno wędzonej cienkiej kiełbasy	1/2
duże suszone kapelusze podgrzybków	4
łyżki suszonego majeranku	1-2
Liść laurowy suszony Prymat	2
ziarenka ziela angielskiego	4
łyżeczki pieprzu czarnego mielonego	1/2
sól	do smaku:
seler	1 mały kawałek
olej	1 łyżeczek

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Białą kiełbasę wkładamy do garnka, dodajemy oskrobaną marchewkę, pietruszkę, pora i selera, suszone grzyby, zalewamy ok. 4 szkl. wody i gotujemy na małym ogniu. Kiedy płyn zacznie wrzeć zbieramy z powierzchni łyżką cedzakową ew. szumowiny, dodajemy liście laurowe i ziele angielskie, gotujemy pod przykryciem ok. 30 min.. Następnie przecedzamy. Do wywaru dodajemy ziemniaki, majeranek i gotujemy ok. 10-15 min. aż będą zupełnie miękkie. Warzywa wyjęte z wywaru (oprócz pora - tego wyrzucamy) kroimy w kostkę lub plasterki, grzybki w cienkie paseczki, kiełbasę białą w grube, skośne plastry. Rozgrzewamy patelnię, dodajemy odrobinę oleju i podsmażamy wędzoną kiełbasę, kiedy się zrumieni dodajemy cebulę i czosnek, smażymy aż się zezłocą. Gdy ziemniaki są już ugotowane dolewamy do garnka zakwas, dodajemy ugotowane warzywa, grzyby, białą kiełbasę i przesmażoną cebulkę z kiełbasą, gotujemy jeszcze 5-10 min.. Jeśli zupa jest zbyt gęsta możemy dolać trochę wody. Doprawiamy pieprzem mielonym i solą.