

Żurek na białej kiełbasie



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żur	1/2 l
pół szklanki gęstej śmietany.	
grzyby suszone	2 sztuki
czosnek	2 ząbki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zagotować 3 szklanki wody z liściem laurowym, zielem, cebulą i czosnkiem. Dodać wcześniej namoczone grzyby razem z wodą w której się moczyły, włożyć białą kiełbasę, gotować na małym ogniu około 40 minut. Przecedzić wlać żur, dodać pokrojone w paski grzyby i kiełbasę oraz majeranek, zagotować. Zestawić z ognia wymieszać ze śmietaną, można podawać z jajkami na twardo.