

Domowy żurek



AGNIESZKA191



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mąka żytnia	20 dag
czosnek	4 ząbek
cukier	
sól	
mąka	1 łyżka
śmietana	1/2 szklanka
woda	
żurek	1/2 litr

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Zalac mąkę jednym litrem wody. Wymieszać i dodać rozgnieciony i roztrąty czosnek. Przprawic odrobiną soli. Zostawic na 3 do 4 dni pod przykryciem. Do 4 szklanek wody dodajemy 1/2 litra żurku i zagotować. Wszystko doprawić smietaną i zagotować.