

Żurek z grzybami mun



IKRAKOWIANKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żur gotowy	1 szkl
czosnek	2 ząbki
kiełbasa	25 dag
jajko	4 szt
śmietana	1 łyżka
mąka	2 łyżki
grzyby mun	2-3 szt
Liść laurowy suszony Prymat	1 szt
angielskie ziele	5-6 ziaren
ogórki kiszzone	2 szt
majeranek	1 łyżeczka
sól	do smaku
pieprz	do smaku
natka pietruszki	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Kiełbasę obrać z osłonek. Ogórki i kiełbasę pokroić na plasterki. Do miseczki włożyć grzyby mun i zalać na 15 minut gorącą wodą.

- KROK 2 Do garnka wlać 3 szkl wody, dodać liść laurowy, angielskie ziele, pokrojoną kiełbasę i chwilę gotować. Następnie dodać pokrojony czosnek, namoczone grzyby mun, pokrojone ogórki, wlać gotowy żur i gotować przez 15 minut. Pod koniec dodać mąkę wymieszaną z łyżką śmietany, wsypać majeranek, zagotować. Przyprawić do smaku.
- KROK 3 Ugotowane jajka na twardo pokroić na ćwiartki, położyć na talerze.
- KROK 4 Przygotowane jajka zalać żurkiem, posypać natką pietruszki. Podawać z pieczywem lub ziemniakami.