

Żurek



ZEWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

woda	2 l
kiełbaski smerfetki	300 g
czosnek	2 ząbki
Majeranek suszony Prymat	2 łyżki
chrzan	2 łyżki
smietana 18%	100 ml
mąka	2 łyżki
jajko	10 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

10 jajek ugotowanych na twardo

Ugotować jajka, obrać i pokroić na połówki.

Wodę wlać do garnka, dodać kiełbaski pokrojone w kawałki, majeranek, czosnek przeciśnięty przez praskę i chrzan. Zagotować, doprawić do smaku solą, pieprzem i octem. Zagęścić śmietaną rozmieszaną z mąką.

Na dno talerza ułożyć połówki jajek, wlać żurek. Podawać z pieczywem.

Żurek jest bez dodatku żuru gotowego z butelki, ale równie smaczny.