

Żórek wigilijny



KLAUDIA007



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

sól, pieprz

cebula

chleb razowy 15 dag

Liść laurowy suszony Prymat

ziele angielskie

grzyby suszone 4-5 szt

kwas żuru 1/3 szkl

olej 1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do pięciu szklanek wody włożyć pokrojony w kostkę chleb, dodać pokrajaną w plastry cebulę i suszone grzyby. Wlać łyżkę oliwy i gotować kilkanaście minut. Następnie zakwasić żurem, dodać pokruszone ziele angielskie, liść laurowy i pieprz. Żórek przyprawić do smaku (grzyby pokrajać) - powinien być dość astry. Podawać z jajem ugotowanym na twardo lub ziemniakami.