

Świąteczny żurek



MISIA53



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Na ok.2 l wody 4-5 białych dobrych kiełbase 3 większe ziemniaki 2 marchewki 1 pietruszka kawałek selera 1.2 c

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Wszystkie warzywa oczyszczamy i gotujemy wywar.(tylko ziemniaki kroimy w kosteczkę).PO ugotowaniu wyjmujemy marchewki, pietruszkę i selera. Kiełbasę kroimy w krążki ,dajemy na patelnię z rozgrzanym tłuszczem i na rumiano wysmażamy na wolnym ogniu ,w połowie smażenia dodajemy pokrojoną cebulkę i razem dosmażamy. Do wywaru dajemy zawartość patelni ,dodajemy przyprawy oprócz majeranku wciskamy czosnek(ile kto lubi).Dolewamy żurku tyle, na ile powinien być kwaśny pamiętając ,ze jeszcze śmietana zakwasi.Następnie bełtamy mąkę ze śmietaną zaparzamy gorącym żurkiem i podprawiamy zupę.Na końcu dodajemy majeranek mocno pocierając w rękach(uwalniając się wtedy olejki eteryczne).Można dodać też cukru do smaku.