

„Doceniony „ żurek :



BABCIAGRAMOLKA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1 pęczek natki pietruszki, 6 małych surowych białych kiełbasek , 200 ml śmietanki ekologicznej

½ łyżeczki soli, 3 szklanki wody

zakwas na żurek 1,5 litra

ziemniaki 8 szt

marchew 2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki i marchew obrać i umyć . Ziemniaki pokroić w drobną kostkę , a marchew utrzeć na tarce jarzynowej (grube oczka) . Włożyć do garnka , zalać wodą i osolić . Zagotować . Z białych kiełbasek wycisnąć farsz i zrobić z niego kuleczki wielkości orzecha laskowego . Wrzucać na gotujący się wywar . Gotować wszystko razem 30 minut. Wlać do garnka żurek . Zagotować . Dodać śmietankę .

Podawać posypany usiekaną natką pietruszki .

Nie wszyscy przepadają za zapachem zakwasu na żurek. Można kupić gotowy (ja przekonałam się do takiego w kartonikach „ Krakusa ”)