Żurek z białej kiełbasy



PAULAC

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

włoszczyzna	25 dag
biała kiełbasa	50 dag
Barszcz biały	3/4 litra
mąka	2-3 łyżki
jaja	4 szt
czosnek	2 ząbki
śmietana	1/4 litra
cebula biała	1 szt
Majeranek suszony Prymat	do smaku
sól	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyzne obrać i umyć, zalać 1,5l wody. Włożyć kiełbasę, posiekany ząbek czosnku, szczyptę majeranku i gotować 25 minut,. Warzywa wyjąć, wlać barszcz. Dodać przeciśniety przez praske czosnek, posolić i popoieprzyc do smaku, zaklepać i posypać majerankiem. Podawać z jajami na twardo. Kiełbasę wyjąć, ponacinać i podsmażyć z cebulą pokrojoną w plastry.