

Wigilijny żurek z grzybami



BEATA77



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

cebuli	15 dag
grzybów suszonych	4 dag
sól, pieprz	
chleb razowy	15 dag
olej	4 łyżki
jajko ugotowane na twardo	2

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Umyte grzyby namoczyć i ugotować. Obraną cebulę pokroić w drobną kostkę, podsmażyć na oleju, aż lekko się zrumieni. Zalać wodą, dodać liść laurowy, ziele angielskie i gotować przez 8 - 10 min. Dodać pokrojone w paseczki ugotowane grzyby i pokrojony w kostkę razowy chleb. Dodać wywar z gotowania grzybów i zakwas z żytniej mąki. Zagotować na wolnym ogniu, doprawić solą i pieprzem. Podawać gorący z jajkami pokrojonymi na cząstki.