

## żurek z kiełkami



### BEATA73



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

## SKŁADNIKI

<b>cebula</b>	2 szt.
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>biała kiełbasa</b>	20 dkg.
<b>Przyprawa do żurku i barszczu białego Prymat</b>	2 łyżki
<b>żurek</b>	1 but.
<b>kiełki sojowe</b>	2 łyżki
<b>sól</b>	do smaku
<b>Pieprz biały mielony Prymat</b>	do smaku
<b>włoszczyzna</b>	1 (krojona w paski)
<b>jajko ugotowane na twardo</b>	6 szt.

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę ugotuj z przyprawami. Wywar przecedź. Cebulę posiekaj i usmaż z pokrojona w kostkę kiełbasą. Dodaj do wywaru, pogotuj chwilkę i wlej butelkę żurku. Dodaj przyprawę i dodaj czosnek. Jajka obierz i pokrój. Żurek podawaj z jajkami i posyp świeżymi kiełkami.