

Zurek



PAWEŁ29



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

700 g surowa kiłbasa biała

1 szt. - główka czosnek

1 szczypta przyprawa typu Przyprawa uniwersalna kucharek.

żeberka wędzone 100 g

ziemniaki 1 kg

białko 10 szt.

boczek wędzony 400 g

ziele angielskie 1 szt

żurek 2 butelki

żeberka 200 g

cebula 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Żeberka wędzone, białe kielbasy i żeberka zwykłe myjemy i zalewamy wodą- wrzucamy do dużego garnka
Wstawiamy na gaz
Obieramy włoszczyznę
Dorzucamy do wywaru
Całość doprawiamy liśćmi laurowymi i ziele angielskim
Dodajemy 2 łyżeczki wegety
Całość gotujemy do uzyskania aromatycznego wywaru
Około 1 godziny
Odcedzamy aby pozostał czysty wywar
Kielbase białą kroimy w krawki i wrzucamy z powrotem do garnka
Podobnie marchewkę
Następnie kroimy około 5 ząbków czosnku w drobną kosteczkę
Cebulę także i dorzucamy do garnka
Podobnie postępujemy z wędzonym boczkiem
Odkrajamy grubą skórę i kosteczki i kroimy w kostkę i dorzucamy do garnka
Na sam koniec kroimy ziemniaki i wrzucamy aby ugotowały się w zupie
Gdy ziemniaki będą już miękkie należy wstrząsnąć butelką z zurem i dodać do zupy- zarówno jedną jak i drugą butelkę
Na sam koniec dodać sporo majeranku
Pogotować jeszcze z 25 minut i spróbować czy nie trzeba jeszcze doprawić
Zupkę jeżeli ktoś lubi należy zageścić maką
opis zagęszczania
Należy do naczynia wsypać 3, 4 łyżki maki (nab duży garnek na mniejszy wsypujemy mniej maki) i dokładnie mieszamy z zimną wodą gdy uzyskamy jednolitą konsystencję
Należy dodać do maki chochelkę gorącej zupy, rozmieszać a gdy woda z maki będzie już ciepła należy dodać ją do zupy ciągle mieszając
podawać z połówką ugotowanego jajka