

Żurek w chleбку Eli



ELI_555



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

chrzan ze słoika	1/2 łyżeczki
biała kiełbasa	1 sztuka
smalec	1 łyżeczka
szynka plastry	2 sztuki
papryka zielona	4 paseczki
żurek	rozwiedziony ml
jajko ugotowane na twardo	1 sztuka
cebula	1/2 sztuki
chleb	1 ziarnisty
papryka czerwona	2 paseczki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę sparzyć, osuszyć ręcznikiem papierowym. Cebulę pokroić w kostkę. Kiełbasę podsmażyć z jednej strony na smalcu, przewrócić na drugą stronę, dodać cebulę i usmażyć. Kiełbasę pokroić w plastry, jajko na ćwiartki. Do ugotowanego żurku dodać chrzan, wymieszać i zagotować. Z chlebaka zciąć górę i wyjąć miąższ (nie wyrzucać – można zrobić klopsiki chlebowe – w mojej galerii). Do chlebaka nalać żurku, dodać kiełbasę i jajko. Z szynki zrobić różyczki. Do środka różyczek włożyć kawałki papryki i od razu podawać. Smacznego!