

Grzybowy żurek z wędliną i jajkiem



KATARZYŃKA455



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Zupa

zakwas	1.5 szklanki
wędlina	50 dag
grzyby suszone	1 łyżka
czosnek	1 ząbek
Liść laurowy suszony Prymat	1 sztuka
majeranek	1 łyżka
jajka ugotowane na twardo	6 sztuk
sól i pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do garnka wlewamy wodę(ok 2 1/2 l) i stawiamy do gotowania. Dodajemy susz grzybowy(zmielone grzyby), liść laurowy i czosnek. Kiełbasę kroimy w grubsze talarki i dodajemy do zupy(można podsmażyć).

Wszystko razem gotujemy i dodajemy zakwas(wg swojego smaku) i majeranek, doprawiamy przyprawami do smaku (jeśli ktoś chce można dodać śmietanę).

Jajka gotujemy na twardo, obieramy i kroimy.

Nakładamy je na talerz i zalewamy gorącą zupą.