

Żurek z jajkiem i wędliną



KATARZYNA59



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Żurek

żeberka wieprzowe	300 gramów
kiełbasa śląska	200 gramów
boczek wędzony	200 gramów
ziemniaki	4 sztuki
czosnek	2 ząbki
zakwas na żur	400 mililitrów
woda	2 litry
jajko	3 sztuki
majeranek	1 łyżeczka
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

1. Żeberka przekładam do garnka. Wlewam wodę i gotuję około 30 minut. Boczek oraz kiełbasę kroję w kostkę. Wędlinę oraz czosnek dodaję do wywaru. Całość gotuję na małym ogniu około 45 minut. Następnie do wywaru wlewam zakwas. Gotuję 5 minut. Żurek doprawiam do smaku solą, pieprzem oraz majerankiem.
2. Ziemniaki obieram, kroję w kostkę i gotuję do miękkości w osolonej wodzie. Ziemniaki dodaję do żurku. Mieszam.
3. Jajka gotuję na twardo. Obieram, przekrawam na pół. Jajka układam na talerzu, zalewam żurkiem i podaję.