

## Żurek z białą kiełbasą i jajem



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

#### Na zakwas:

|                        |              |
|------------------------|--------------|
| mąka razowa            | 2/3 szklanki |
| woda ciepła            | 3 szklanki   |
| skórka razowego chleba | 1 kawałek    |
| czosnek                | 1 ząbek      |

#### Na wywar:

|                              |                |
|------------------------------|----------------|
| wywar wołowy                 | 1 litr         |
| Przyprawa do potraw Kucharek | 2 łyżki        |
| boczek wędzony               | 200 gramów     |
| kiełbasa biała               | 4 sztuki       |
| zakwas żytni                 | 200 gramów     |
| cebula                       | 3 sztuki       |
| maślanka                     | 250 mililitrów |
| ziemniaki                    | 100 gramów     |
| borowiki suszone             | 40 gramów      |
| jajko ugotowane na twardo    | 4 sztuki       |

#### Do smaku:

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| Liść laurowy suszony Prymat | 3 sztuki |
| ziele angielskie            | 3 sztuki |
| Majeranek suszony Prymat    |          |

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **PRZEPIS NA ŻUREK Z JAJKIEM I KIEŁBASĄ:**

#### **Zakwas:**

Mąkę wsypać do słoja lub kamiennego garnka i wlać 3 szklanki ciepłej przegotowanej wody. Dodać skórkę oraz obrany czosnek. Naczynie przykryć ściereczką i odstawić w ciepłe miejsce na 3-4 dni. Ukiszony żur powinien mieć kwaskowy smak i charakterystyczny, apetyczny zapach.

#### **Wywar:**

Zagotować wywar, wrzucić białą kiełbasę i odstawić garnek z ognia na 15 min. wraz z kiełbasą, żeby się sparzyła. Wyciągnąć do wystygnięcia, a następnie obrać.

W dużym garnku przesmażyć boczek wraz z cebulą, aż się zeszkli, zalać wywarem z parzenia kiełbasy i gotować. Dodać grzyby wraz z wodą, w której były namaczane, pokrojone w kostkę ziemniaki, doprawić Przyprawą do potraw Kucharek oraz pozostałymi przyprawami i wlać maślanę. Całość gotować, aż ziemniaki będą miękkie. Na koniec dodać zakwas oraz białą kiełbasę.

Podawać z ugotowanym jajkiem, warzywami oraz kawałkami kiełbasy.

### **ZOBACZCIE SAMI, CO JEST PODSTAWĄ ŻURKU:**