krakowski żurek



AGATA1722

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

- **25 dag kiełbasy**
- **3 ząbki czosnku**
- **Liść laurowy suszony Prymat**
- **kilka ziaren pieprzu**
- **4 łyżki śmietany**
- **sól**
- **żur**
- **jajko ugotowane na twardo** 4 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w plasterki, zalać wrzątkiem 1 litr, dodać do smaku żur, przyprawić i chwilę pogotować. Na talerzu przygotować jajka pokrojone w ćwiartki, zalać żurem i do każdej porcji dodać 1 łyżkę śmietany.