

żur z kiełbasą



AGATA1722



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

25 dag kiełbasy

2 ząbki czosnku

Liść laurowy suszony Prymat

sól

żur

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kiełbasę obrać ze skórki, pokroić w plasterki, podsmażyć na patelni. W garnku zagotować wodę na żur, dodać soli, pokrojony drobno czosnek, liść laurowy i kiełbasę. Przyprawić żurem do smaku i chwilę gotować.