zurek slaski



BARBARA48

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

1rosul wolowy	1,5 litra
zur zytni	2 szklanki
mąka	2l plaskie lyzki
kiełbasa	400 gramow
czosne	3 zabki
jajko ugotowane na twardo	5 sztuk

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Bulion wołowy zagotować, włożyć do niego kiełbasę i roztarty czosnek. Wszystko zagotować. Miękką kiełbasę wyjąć, wlać żur. Zamieszać i ponownie zagotować. Doprawić solą i pieprzem, wlać rozkłóconą z mąką śmietanę, wsypać majeranek, dodać pokrojoną w plasterki kiełbasę i podgrzać. Podawać z chlebem i połówkami