

Wielkanocny żurek



DANUTA16



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

wywar z jarzyn	2 szklanka
wywar np z pieczonej szynki	2 szklanka
zakwas na żur	2 szklanka
czosnek	2 ząbki
biała kiełbasa	3 sztuki
jajko ugotowane na twardo	3 sztuki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Oba wywary łączymy w dużym garnku, dodajemy rozgnieciony czosnek, łyżkę majeranku, białą kiełbasę, doprowadzamy do wrzenia i na koniec mieszając, dodajemy żur. Gotujemy jeszcze przez 5 minut. Odstawiamy z ognia, dodajemy dwie, trzy łyżeczki chrzanu, doprawiamy solą i jeszcze kilka minut gotujemy.

Do każdego talerza wkładamy kilka grubych plasterków kiełbasy, połówkę jaja i zalewamy żurkiem. Smacznego.