

Żurek



ILONAALBERTOS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kwask na żur	1,5 szklanki
słonina	5 dag
cebula	2 sztuki
śmietana	3/4 szklanki
czosnek	1 ząbek
mąka pszenna	2 łyżki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jedną cebulę obrać i posiekać. Następnie zalać szklanką wrzątku i ugotować, dolać do niej kwas wymieszany z mąką i całość zagotować. Słoninę pokroić i stopić na patelni, podsmażyć na niej drugą cebulkę(drobniotko posiekaną). Całość dodać do żuru. Doprawić do smaku, dodać czosnek i zaprawić śmietaną.