

klasyczny zurek



SYLWIACHMIEL



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żeberka	0,5 kg
woda	2 litry
marchewka	1 sztuk
żurek śląski	1 opakowanie

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

wlewamy wodę, gdy się zagotuje wrzucamy przepłukane mięso, LEKKO SOLIMY, MOŻEMY dodać drobno pokrojoną marchew i gotujemy do miękkości. PRZYGOTOWUJEMY ZUPĘ WEDŁUG PRZEPISU NA OPAKOWANIU I WLEWAMY DO WYWARU.