

Żurek z kiełbasą po kielecku



ASERET



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

włoszczyzna	1 pęczek
kiełbasa	30 dag
zakwas na żur	500 ml
czosnek	3-4 ząbki
kwaśna śmietana	2-3 łyżki
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	5-6 ziaren
grzyby suszone	4-5 szt
boczek wędzony	5 dag
chleb czerstwy	4 kromki
jajko ugotowane na twardo	4 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Włoszczyznę obrać, opłukać, pokroić, włożyć do garnka, zalać 1 litrem wody.
 Dodać grzybki, umyte i namoczone w 1 szklance wody, kiełbasę, boczek, przyprawy i sól do smaku.
 Gotować pod przykryciem na wolnym ogniu 40 minut.
 Wywar przecedzić.
 Dodać zakwas wraz z osadem mąki.
 Żurek mieszając, zagotować.
 Kiełbasę pokroić w plasterki lub w porcje, grzyby w paseczki, boczek w kostkę i włożyć z powrotem do żurku.
 Doprawić majerankiem, roztartym z solą czosnkiem i kwaśną śmietaną.
 Kromki chleba pokroić w kostkę, na suchej patelni usmażyć grzanki.
 Jajka ugotowane na twardo pokroić na kawałki.
 Żurek wlać do misek, dodać jajka i posypać grzankami.

Smaczna, pożywna zupa.. można ją również podawać ze świeżym razowym pieczywem posmarowanym masłem lub z ziemniakami z wody lub duszonymi

