

Żurek kielecki



LAMPA99



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

ziemniaki młode	50 dag
kiełbasa	15 dag
szynka	15 dag
wędzony boczek	15 dag

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki obrać, opłukać i pokroić w kostkę. Tak samo pokroić szynkę. Litr wody zagotować z majerankiem, liściem laurowym, pieprzem i solą, wsypać ziemniaki i szynkę. Kiedy ziemniaki będą miękkie, wlać żurek i zagotować. Cebulę obrać, posiekać, podsmażyć na drobno na pokrojonym boczku i kiełbasie, dodać do zupy, doprawić ją solą i chrzanem. Podawać z jajami ugotowanymi na twardo.