

Żurek z wędzonką lub kielbasą



Kuchnia: polska

Czas przygotowania: 30 do 45min.

Danie dla: 4 osób

Stopień trudności: 6/10

Składniki:

- żurek - 750 ml
- bulion - 800 ml
- woda - 800 ml
- boczek - 150-200 g
- masło - 1 łyżka
- majeranek - 1-2 łyżki
- czosnek - 2 ząbki
- śmietana - 150-200 ml
- jajko - 4 szt.

Opis przygotowania:

Boczek pokroić w słupki (kielbasę w półcentymetrowe plasterki) i podsmażyć na maśle, tak by tylko się zrumieniły. Zalać żurem oraz bulionem, wsypać majeranek i gotować pół godziny. Potem dodać przeciśnięty przez prasę czosnek, rozbełtaną śmietaną, doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Doprawić do smaku solą i pieprzem. Podawać z ugotowanymi na twardo jajkami, grubo posiekanymi lub pokrojonymi na ćwiartki.

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!