



# ŻUREK



*Żurek to zupa przyrządzana na bazie zakwasu z razowej mąki żytniej nadającego jej charakterystycznego kwaśnego smaku. Jest to specjalność regionalnej kuchni polskiej. W naszym wydaniu jest gotowana na wędzonych żebrach i podawana z białą kiełbasą oraz jajkiem. Tradycyjnie żurek podaje się podczas Świąt Wielkanocnych*



- kiełbasa biała surowa 0,5 kg
- żebra wędzone 0,4 kg
- barszcz biały w butelce 0,5l
- śmietana 18% 200ml
- woda 1,5 l
- czosnek 1 ząbek
- majeranek 0,02 kg
- chrzan 1 łyżeczka
- liść laurowy 3 szt
- ziele angielskie 5 kulek
- sól 0,03 kg
- pieprz 0,02 kg

Żeberka wędzone i kiełbasę zalać wodą, zagotować, zebrać szumowiny, zmniejszyć ogień, wrzucić listki laurowe, ziele, dodać sól i pieprz i wolno gotować. Po ok. 20 minutach gotowania wyjąć kiełbasę, odrzucić z niej osłonki i pokroić w kostkę, dodać ponownie do wywaru. Ugotować jajka na twardo. Dodać barszcz biały. Doprawić chrzanem i majerankiem. Dodać jajka. Tuż przed podaniem dodać trochę kwaśnej śmietany.