

Żurek Wielkanocny

4 porcje 40 minut

Składniki

- 500 ml zakwasu na żurek
- 1 l wody lub bulionu
- 200 g boczku wędzonego
- 200 g białej kiełbasy
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 ziemniaki
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- 1 łyżeczka majeranku
- ½ łyżeczki soli
- ½ łyżeczki pieprzu
- 100 ml śmietany 18%
- 2 jajka ugotowane na twardo

Przygotowanie

1. Podsmażanie – w garnku Kohersen ustaw funkcję smażenia, wrzuć pokrojony w kostkę boczek i podsmaż go przez kilka minut. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż do zeszklenia.
2. Wlej wodę lub bulion, dodaj białą kiełbasę, liście laurowe, ziele angielskie i pokrojone w kostkę ziemniaki.
3. Gotuj przez 20 min

   20
4. Po zakończeniu gotowania wyjmij kiełbasę, wlej zakwas i dodaj majeranek. Gotuj na mniejszym ogniu przez kolejne 5 minut.
5. Zahartuj śmietanę, dodając do niej kilka łyżek gorącej zupy, a następnie wlej ją do garnka, mieszając.
6. Pokrój kiełbasę na plasterki, dodaj do zupy. Żurek podawaj z jajkiem na twardo.