Żurek

Składniki

- 500 g wędzonego, surowego boczku
- 300 g dobrej białej kiełbasy
- 3 marchewki
- 3 korzenie pietruszki
- 2 listki laurowe
- kilka ziaren ziela angielskiego
- kilka ziaren pieprzu
- kilka suszonych grzybów
- 500 g ziemniaków
- 2 łyżki chrzanu
- śmietana 18%
- 300-400 ml domowego zakwasu żytniego na żurek

Do podania:

- jajka ugotowane na twardo

Gotowanie

1. Wędzony boczek zalej ok. 3 litrami zimnej wody. Dołóż liście laurowe, ziele angielskie i ziarna pieprzu. Wstaw na małym ogniu i gotuj ok. 1 godziny.
2. Marchewkę i korzeń pietruszki obierz, wrzuć do wywaru razem z suszonymi grzybami i gotuj ok. 20 minut.
3. Do wywaru włóż białą kiełbasę i gotuj ok. 15 minut.
4. Po tym czasie wyjmij boczek, kiełbasę i warzywa. Boczek i kiełbasę zostaw do ostygnięcia na tyle, żeby móc je pokroić. Boczek pokrój w kostkę, a kiełbasę w plasterki. Boczek wrzuć z powrotem do wywaru.
5. Ziemniaki obierz i pokrój w kostkę. Dorzuć do wywaru i gotuj do miękkości.
6. Wywar dopraw 2 łyżkami tartego chrzanu, majerankiem, posól i popieprz. Wymieszaj całość.
7. Dodaj zakwas. Dodawaj go stopniowo cały czas próbując żeby zupa nie wyszła zbyt kwaśna.
8. Zabiel zupę śmietaną.
9. Żurek podawaj z jajkiem ugotowanym na twardo.

From:
https://wiki2.madenet.pl/ - **Moje wiki**

Permanent link:
https://wiki2.madenet.pl/doku.php?id=przepisy:zupy:zurek

Last update: **2026/08/01 09:35**