



ŻUREK

SKŁADNIKI:

1 l bulionu wołowego
olej do smażenia
1 opakowanie boczku surowego wędzonego Sokolów
150 g kielbasy polskiej długodojrzewającej z pieprzem Gzella
1 opakowanie białej kielbasy Naturrino
garść suszonych grzybów
500 ml zakwasu do żurku
suszony majeranek
5 jajek przepiórczych
2 łyżki śmietany 30%
pieprz

PRZYGOTOWANIE:

1. Na rozgrzanym oleju podsmażyć pokrojony w kostkę boczek i kielbasę z pieprzem. Po chwili dodać kielbasę białą pokrojoną w plasterki.
2. Grzyby suszone namoczyć w wodzie, odsączyć i pokroić w drobne paski, dodać do podsmażonego boczku i kielbasy.
3. Do garnka wlać bulion, dodać połowę zawartości patelni. Gotować razem 15 minut, dolać zakwas, doprowadzić do wrzenia. Przyprawić pieprzem i majerankiem.
4. Dodać śmietanę. Gotować razem kilka minut.
5. Pozostałą część podsmażonej kielbasy i boczku rozłożyć do talerzy. Dołożyć przekrojone na połowę ugotowane jajka przepiórcze i nalać żurek.