

Żurek w chlebie z jajkiem

Przepis dodany przez użytkownika Michał Ska

Ładnie wygląda i wspaniale smakuje godne polecenia

Czas przygotowania: 60 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Koszt: 25 PLN

Kaloryczność: 350 kCal

Potrzebne składniki:

- mały chleb - 4 szt.
- marchewka - szt.
- seler - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- zakwas na żurek - 500 ml
- białko - 1 szkl.
- podgrzybki suszone - 2 szt.
- liść laurowy - 2 szkl.
- ziele angielskie - 3 szt.
- żabki czosnku - 2 szkl.
- śmietana - 2 łyżka(i)
- majeranek - 3 dag
- jaja - 4 szt.

Przydatne akcesoria:

nóż , łyżka

Etapy przyrządzenia:

1.

1. Warzywa obieramy, gotujemy.
2. Dodajemy sól, liście laurowe, ziele angielskie i grzyby.
3. Gotujemy jeszcze około 1 godzinę.
4. Wywar przecedzamy, dolewamy zakwas i przetarty czosnek (zupa powinna być lekko zawieszista).
5. Pod koniec dodajemy śmietanę i doprawiamy. Z chleba wydrążamy środek, od wewnątrz wysmarowujemy białkiem.
6. Zapiekamy w temperaturze 180°C przez 10 minut.
7. Do tak przygotowanych chlebów wlewamy gorący żurek.
8. Możemy do środka włożyć ugotowane jajko

Jak podawać?

w chlebie na talerzyku

Uwagi:

doprawić do smaku wedle uznania