

żurek

Przepis dodany przez użytkownika anka-22

smacznego

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- kiełbaska -
- jajko -

Etapy przyrządzania:

1.



Ta zupa może być podstawowym daniem obiadowym.

Najpierw wrzucam do garnka z wodą białą surową kiełbasę i włoszczyznę.

W drugim garnuszku gotuję jajka na twardo.

Po 15 minutach wyjmuję kiełbasę, a włoszczyznę gotuję jeszcze chwilę, żeby była miękka.

Następnie zakwaszam zupę żurkiem z butelki (w ostateczności może być z torebki), dosypuję niemało majeranku, małą szczyptę imbiru oraz dwa, trzy ząbki czosnku.

Zestawiam garnek z ognia.

Przestudzone jajka obieram, kroję na ćwiartki, kiełbasę kroję na plasterki i to wszystko wrzucam do zupy.

Podaję z ziemniakami ugotowanymi osobno.

Naprawdę można się nasycić tym daniem!