

Żurek

Przepis dodany przez użytkownika marcinos14

mmmmmmmmmmniam

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- biała kielbasa - 2 pety
- boczek - 1 plaster
- marchew - talerz tatej
- pietruszka - talerz tartej
- smietana - 2 szkl.
- czosnek - 2-3
- sol - 1 szczypta(y)
- pieprz - 1 łyżka(i)
- liść laurowy - 1 szczypta(y)

Etapy przyrządzania:

- 1.** W dużym garnku (do połowy wody) obgotowujemy kielbasę i boczek w całości, wyciągamy i pozostawiamy do ostygnięcia, dodajemy do wywaru warzywa, czosnek, cebule, majeranek, liść, sól i pieprz, gotujemy do miękkości, wlewamy żurek, chwilę gotujemy, dodajemy pokrojoną kielbasę i boczek, odstawiamy z ognia, wlewamy śmietanę mieszając... szybko i smacznie, polecam

