

Żurek babci

Przepis dodany przez użytkownika Aneczka



podawać z ziemniakami i chlebem.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- zakwaszony żur - 1/4 l
- pieczarki - 15 dag
- marchew - 1 szt.
- pietruszka -
- boczek wędzony - 50 dag
- szynka - 10 dag
- kiełbasa - 10 dag
- schab pieczony - 10 dag
- jaja - 3 szt.
- śmietana - 0,5 szkl.
- pieprz - szczypta(y)
- sól - szczypta(y)

Etapy przyrządzenia:

- 1.** W półtora litra wody ugotować boczek, wyjąć, a do wywaru włożyć starte na tarce warzywa i pokrojone pieczarki. Gdy warzywa będą miękkie wlać żur i śmietanę, zagotować, doprawić solą i pieprzem. Na kilka minut przed podaniem włożyć pokrojony w paski boczek, schab, szynkę i kiełbasę. Dodać ugotowane na twardo jajka pokrojone w ćwiartki.