

Żurek z białą kiełbasą

Przepis dodany przez użytkownika trini6



żurek

Ilość porcji: 1-2


Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żur - 1/2 l
- włoszczyzna - pęczek
- biała kiełbasa - 30 dag
- jajka - 3 szt.
- czosnek - 2-3 ząbki
- sól pieprz -
- majeranek suszony -
- chrzan - 1 łyżka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Włoszczyznę obrać, umyć, pokroić, zalać 1,5 litra wody, gotować pod przykryciem 20 min, dodać kiełbasę i gotować następne 20 min, wyjąć kiełbasę i przecedzić wywar

2.  Czosnek obrać, zetrzeć na tarce, dodać do zupy

3. Wlać do zupy żur, dodać majeranek, ciągle mieszając, doprowadzić do wrzenia, przyprawić do smaku solą pieprzem i chrzanem

4. Jajka ugotować na twardo, kiełbasę pokroić na kawałki, włożyć do zupy i mocno podgrzać, żurek rozlać do talerzy, dekorować ćwiartkami jajek