

Domowy żurek na prawdziwym zakwasie



Autor: **Mateusz14**
Przepisów: 3 Ocena: 80



5-6 os. > 60 min średnie przystępne



Składniki:

- Składniki do zakwasu, UWAGA należy czekać 3-5 dni aż zakwas "Dojrzeje"
- mąka żytnia, 1 szklanka
- woda, 3-4 szklanki
- Chleb razowy (Wysuszony), 1 kromka
- czosnek, 3-4 ząbki
- Żurek:, -----
- biała kiełbasa, 4 kawałki
- boczek, 6 plasterków
- Włoszczyzna (bez kapusty), N/A
- cebula, 1 Sztuka
- śmietana, Pół szklanki
- majeranek, sól, pieprz, Do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Zakwas:
- 2 Na 3-5 dni przed gotowaniem żurku, mieszamy wodę z mąką razową. Ilość wody zależy od tego jak gęsty lubimy żurek, można dodać 3 lub 4 szklanki, przy trzech będzie dość gęsty. Do całości dodajemy pokrojony w drobną kosteczkę czosnek i jeszcze raz mieszamy. Tak przygotowany zaczyn przykrywamy kromką chleba razowego i pozostawiamy w ciepłym miejscu (np. przy kuchence), przykryty gazą.
- 3 Żur:
- 4 Białą kiełbasę zalewamy wodą, tak aby cała była przykryta. Gotujemy na wolnym ogniu około godziny, w razie potrzeby dolewamy wody, jeżeli ta się wygotuje. Cebulę opalamy nad gazem lub prażymy na patelni jeżeli mamy kuchenkę elektryczną. Włoszczyznę zalewamy ok. 1,5 l wody i gotujemy na wolnym ogniu razem z boczkiem, grzybami i cebulą, aż warzywa będą miękkie. (w razie potrzeby dolewamy wrzącej wody z czajnika, jeżeli ta się wygotuje).
- 5 Ugotowany boczek i kiełbasę kroimy na plasterki i smażymy razem z grzybami na patelni. Wywar warzywny przecedzamy, warzywa odkładamy, nie będą już potrzebne. Następnie łączymy z wywarem z kiełbasy (w sumie powinno być około 2 litry płynu), dodajemy usmażone mięso i grzyby, dodajemy zakwas i gotujemy ciągle mieszając (po dodaniu zakwasu zupa lubi przywierać do dna). Przyprawiamy do smaku solą, pieprzem i majerankiem, gotujemy jeszcze

chwilę. Dodajemy kremówkę i pozostawiamy na gazie dosłownie moment, bo zupy ze śmietaną nie powinno się już doprowadzać do wrzenia. Podajemy w miseczkach z kromką chleba, lub w miseczkach chlebowych z ugotowanym na twardo jajkiem. Jeżeli chcemy dodać ziemniaki, to możemy je ugotować w wywarze z kiełbasy przed dodaniem zakwasu.

6 SMACZNEGO :)

Twoje notatki do przepisu: