

# Wielkanocny żurek



Autor: **Kurka\_domowa**  
Przepisów: **126** Ocena: **4859**



> 6 os. > 60 min Średnie przystępne



## Składniki:

- kości wędzone, 2-3 kawałki
- marchewka, 2 szt.
- pietruszka, 2 szt.
- seler, 1 mały, albo pół
- por, nieduży
- liście laurowe, 5-6 sztuk
- ziele angielskie, 10-15 sztuk
- pieprz ziarnisty, garść
- grzyby suszone, 1 szklanka
- zakwas do żurku (najlepiej domowy), 0,5 litra
- cebula, 1 sztuka
- czosnek, 2-3 ząbki
- sól, pieprz, maggi, majeranek, przyprawa do żurku, do smaku
- śmietana 30 %, pół szklanki
- korzeń chrzanu, taki około 10 cm.

## Sposób przygotowania:

- 1 Włoszczyznę obieramy i kroimy w kawałki, dodajemy kości wędzone, liście laurowe, ziele angielskie, pieprz ziarnisty i grzybki suszone. Zalewny zimną wodą, solimy i gotujemy wywar. Cebulę obieramy, przekrawamy na pół, opiekamy na gazie i wrzucamy do wywaru.
- 2 Kiedy wywar będzie już gotowy wybieramy łyżką cedzakową warzywa i cała resztę. Dolewamy zakwas i jeszcze raz zagotowujemy. Czosnek przeciskamy przez praskę a chrzan trzemy na drobnej tarce i dodajemy do wywaru razem z majerankiem. Gotujemy razem przez chwilę po czym odcedzamy na gęstym sitku.
- 3 Dodajemy sporą ilość świeżo posiekanego koperku, a po zdjęciu z ognia wlewamy śmietankę i mieszamy. Podajemy według uznania - można z ziemniakami, grzankami albo jak u mnie z jajkiem.

## Twoje notatki do przepisu: