

# Żurek wielkanocny według Ewy Wachowicz



Autor: **Ewa\_Gotuje**  
Przepisów: **264** Ocena: **1492**



3-4 os.



60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 6 - białych kiełbas
- zakwas - ile zabierze
- 1 - cebula
- 2 - ząbki czosnku
- 1 łyżka - masła
- 1 kapelusz - suszonego prawdziwka
- liść laurowy
- kilka ziaren czarnego pieprzu
- kilka ziaren ziela angielskiego
- 1 łyżka - majeranku
- oliwa do smażenia
- jajka przepiórcze
- natka pietruszki

## Sposób przygotowania:

- 1 Cebulę pokroić w drobną kostkę, zeszklić na maśle w wysokim garnku. Dodać posiekany czosnek i wszystko razem przesmażyć, uważając przy tym, by czosnek się nie zrumienił. Zalać wodą (1 l - 2 l). Dorzucić kapelusz suszonego prawdziwka, liść laurowy, kilka ziaren czarnego pieprzu i ziela angielskiego oraz roztarty w dłoniach, suszony majeranek. Dodać białą kiełbasę, przykryć i zagotować.
- 2 Ugotowaną kiełbasę przełożyć na ciepły talerz. Do garnka wlać zakwas na żur – tyle, by zupa była wystarczająco kwaśna i gęsta. Przykryć i zagotować.
- 3 Kiełbasę pokroić w plastry, usmażyć na patelni na odrobinie oliwy (powinna być mocno rumiana).
- 4 Żur przecedzić. Przyprawić solą i pieprzem. Podawać z usmażoną kiełbasą i ugotowanym na twardo jajkiem przepiórczym. Na talerzu udekorować natką pietruszki.

## Twoje notatki do przepisu: