

Adres URL strony <http://www.przepisykulinarne.org/11540>

Wielkanocny żurek staropolski z białą kiełbasą parzoną

ID przepisu: 11540 / 198

URL: <http://www.przepisykulinarne.org/11540>

Kraj pochodzenia: Kuchnia polska

0, 5 kg kiełbasy białej parzonej ZM Pekpol

0, 5 kg kości wędzonych od schabu

1 średniej wielkości marchew

średniej wielkości selera

ok. 3 litry wody

3 liście laurowe

5-6 ziarenek ziela angielskiego

500 ml zakwasu na żurek

1 cebula

300 ml kwaśnej śmietany 18%

3 ząbki czosnku

sól, pieprz do smaku

jajka ugotowane na twardo

Do garnka z wodą włożyć kości, obrane i pokrojone w kostkę warzywa, liście laurowe i ziele angielskie. Posolić i gotować, aż mięso przy kości będzie miękkie. Następnie kości wyciągnąć, obrać z mięsa, pokroić i dodać do wywaru. Połączyć zakwas na żurek ze śmietaną, zahartować i dodać do wszystkiego. Białą kiełbasę podsmażyć na patelni na złoty kolor, pokroić w cząstki i dodać do zupy. Na tej samej patelni podsmażyć pokrojoną w kostkę cebulę i dodać do zupy. Doprawić do smaku pieprzem, cukrem i majerankiem. Pod koniec gotowania dodać przeciśnięty przez praskę czosnek. Żurek podawać z jajkiem ugotowanym na twardo.

Aktywacja: 17/04/15 16:15, odsłony: 1795