

Wielkanocny Żurek

Składniki:

1.5 litra wywaru (z wędzonej kostki od schabu i warzyw)

3 suszone grzyby

żur (zakwas z żytniej mąki)

0.5 kg białej kielbasy

0.5 szklanki gęstej śmietany

łyżka chrzanu (najlepiej startego świeżego)

cebula

2 ząbki czosnku

liść laurowy, ziele angielskie, majeranek

sól i pieprz

jajo ugotowane na twardo

Przygotowywanie żurku zaczniemy od ugotowania wywaru z kostki mięsnej i włoszczyzny z dodatkiem liścia laurowego, ziela angielskiego, pieprzu w ziarnkach oraz suszonych grzybów (wcześniej namoczonych). W trakcie kroimy cebulę na ćwiartki, podpiekamy na suchej patelni i również dodajemy do wywaru. Wszystko gotujemy ok. 40 minut. Następnie wyjmujemy kostkę, włoszczyznę i cebulę a do pozostałego wywaru wlewamy zakwas. Gotujemy ok. 20 na wolnym ogniu. W trakcie dodajemy chrzan oraz przeciśnięty przez prasę czosnek. Zaprawiamy śmietaną i doprawiamy solą i pieprzem. Na sam koniec gotowania dodajemy majeranek.

Jeśli kupiliśmy białą kielbasę surową, dodajemy ją w całości 10-15 minut przed końcem gotowania. Po ugotowaniu zupy wyjmujemy ją i kroimy w grube plastry.

Plastry kielbasy, jajo ugotowane na twardo z wielkanocnego koszyczka oraz odrobinę startego świeżego chrzanu zalewamy żurkiem. I gotowe.

Przepis i smakowite zdjęcia pochodzą od:
<https://www.facebook.com/Koło-Gospodyń-Wiejskich-w-Mogilnie-Małym-317541401758577/>

Życzymy smaczných, spokojnych i przede wszystkim zdrowych Świąt!