

---

# Żurek śląski

Dodano: 2010-01-01 17:43:12

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1865 razy.

1,5 szklanki kwasu na żur,  
5 dag słoniny,  
2 małe cebule,  
szklanka śmietany,  
sól,  
ząbek czosnku,  
pieprz,  
majeranek,  
ziele angielskie

Do wrzącej wody włożyć cebulę, zagotować, wlać kwas razem z mąką aby odpowiednio zagęścić zupę. Słoninę przesmażyć z cebulę, dodać przyprawy (majeranek, roztarty czosnek, sól, pieprz, ziele angielskie) i podprawić śmietaną. Podawać z ziemniakami okraszonymi słoniną. Można również żur ugotować na ziemniakach.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD