
Żurek śląski

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1814 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