

---

# Żur żytni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1450 razy.

20 dkg włośczonej

sól

1 dkg grzybów

1 szklanka śmietany lub 5 dkg słoniny lub boczku wędzonego

(25 dkg kości wieprzowych)

ok. 1/2 litra kiszonego żuru

Włośczonej, grzyby (i kości) umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić, zagotować. Wlać żur do wrzącego wywaru, mieszając zagotować, dodać soli. Do wazy wlać surową śmietanę, dolać żur mieszając lub okrasić żur stopioną słoniną. Podawać z ziemniakami osypanymi zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD