
Żur żytni

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1512 razy.

20 dkg włoścзыzny

sól

1 dkg grzybów

1 szklanka śmietany lub b5 dkg słoniny lub boczku wędzonego

(25 dkg kości wieprzowych)

ok. 1/2litra kiszzonego żuru

Włoścзыznę, 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 zupełną stopioną słoniną. Podawać z ziemniakami osypanymi zieleniną.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD