
Żurek wigilijny

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1464 razy.

15 dag chleba razowego,
4-5 grzybów suszonych,
cebula,
1/3 szklanki kwasu żuru,
łyżka oleju rafinowanego,
sól,
pieprz,
liść laurowy,
ziele angielskie

Do pięciu szklanek wody włożyć pokrojony w kostkę chleb, dodać pokrajaną w plastry cebulę i suszone grzyby. Wlać łyżkę oliwy i gotować kilkanaście minut. Następnie zakwasić żurem, dodać pokruszone ziele angielskie, liść laurowy i pieprz. Żurek przyprawić do smaku (grzyby pokrajać) - powinien być dość astry. Podawać z jajem ugotowanym na twardo lub ziemniakami.

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD