
Żur stryszewski

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 4137 razy.

15 dag pieczarek,

7 dag marchwi,

3 dag pietruszki,

1/4 l żuru kwaszonego,

1 i 1/2 l wody,

50 dag boczku wędzonego,

10 dag szynki,

10 dag kiełbasy,

10 dag schabu pieczonego,

3 jajka,

12 dag śmietany,

sól, pieprz

Boczek zalać wodą, ugotować . Gdy będzie miękki wyjąć , a do wywaru włożyć poszatkowane na tarce warzywa i pieczarki. Gdy warzywa będą miękkie, wlać żur, śmietanę, zagotować , doprawić do smaku solą i pieprzem. Na kilka minut przed podaniem włożyć pokrojony w paski boczek, schab, szynkę i kiełbasę. Dodać pokrojone na ć wiatki jaja ugotowane na twardo.

From Z.Wodecki <wodecki@kki.net.pl>