
Żurek namysłowski

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4784 razy.

1 i 1/2 l wywaru z kości i warzyw,

150 ml śmietany,

20 dag kiełbasy zwyczajnej,

10 dag cebuli,

tłuszcz,

5 dag tartego chrzanu,

3 dag mąki,

2 żółtka gotowane,

sól, pieprz,

czosnek,

żur kwaszony do smaku

Cebule obrać , opłukać , pokroić w kostkę, usmażyć . Kiełbasę obrać z osłonki, pokrajać w półplasterki, dodać do cebuli, chwilę poddusić , zalać wywarem, gotować około 5 min na małym ogniu. Następnie połączyć ze śmietaną wymieszaną z mąką, żurem kwaszonym, zagotować , dodać chrzan i przetarte przez sito żółtka, doprawić do smaku.

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