
Zur z kartoflami

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4804 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 45 min.

300 ml zakwasu na zur,

1/2 malego selera,

1 por,

250 g kielbasy,

1 łyżeczka smalcu,

2 ząbki czosnku,

1 liść laurowy,

1 łyżeczka majeranku,

ziele angielskie, sól, pieprz,

1 l wody,

500 g kartofli,

masło do polania kartofli.

Zakwas na zur:

100 g żytniej maki razowej,

500 ml wody,

2 ząbki czosnku,

skórka z razowego chleba.

1. Przygotować zakwas: mąkę dokładnie wymieszać z ciepłą, przegotowaną wodą.

Dodać czosnek i skórkę z razowego chleba. Wlać do słoja, obwiązać gazą, odstawić w ciepłym miejscu na 2-3 dni.

2. Jarzyny obrać, opłukać, pokroić w kawałki. Zalać zimną wodą, ugotować wywar.

Odcedzić i z powrotem wlać do garnka. Kielbase pokroić w plasterki, podsmażyć na 1 łyżeczce smalcu.

3. Kartofle obrać, opłukać, ugotować w osolonej wodzie. Odcedzić.

4. Do gorącego wywaru wlać zakwas, dodać ziele angielskie, pieprz i liść laurowy. Gotować 5 min. Włożyć podsmażoną kielbase i czosnek rozarty z solą. Posypać majerankiem, gotować jeszcze 5 min.

5. Gorący zur podawać z kartoflami z wody, polanymi stopionym masłem.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 26 "Zupy", strona 36.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczus's)