
Wielkanocny żurek

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4907 razy.

1 litr rosółu,

500 ml żurku,

10 dag gęstej, kwaśnej śmietany,

łyżka mąki,

mejeranek,

sól, pieprz,

30 dag szynki lub chudej kielbasy,

jajka na twardo (tyle, ile porcji

żurku chcemy podać).

Zagotować rosół, wlać do niego żurek.

Zamieszać . Przyprawić do smaku solą, pieprzem oraz majerankiem. Gotować jeszcze przez około 5 minut.

Wędlinę pokroić w kostkę średniej wielkości, obrane jajka na nieduże cząstki. Wędlinę i jajka przełożyć do miseczek.

Mąkę rozprowadzić śmietaną, wlać do zupy.

Żurek gotować przez około 2 minuty. Gorący nalewać do miseczek i natychmiast podawać .