
Żurek z białą kiełbasą

Dodano: 2009-04-02 07:23:27

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2340 razy.

- * 3-4 białe kiełbasy
- * litr zakwasu
- * małe opakowanie gęstej śmietany
- * po 4 ziarna ziela angielskiego i pieprzu
- * liść laurowy
- * 4 ząbki czosnku
- * łyżka majeranku
- * sól

Kiełbasę zalewamy wodą, dodajemy ziele, pieprz oraz liść laurowy i gotujemy ok. 20 min na bardzo małym ogniu. Wyjmujemy kiełbasę, wlewamy zakwas, wrzucamy zmiążdżony czosnek i gotujemy razem ok. 5 min. Pokrojoną w plasterki kiełbasę oraz roztarty w dłoniach majeranek dodajemy do zupy. Na koniec doprawiamy śmietaną.

Nadesłał: Murator <>