
Żurek na boczku

Dodano: 2009-04-02 07:25:30

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2917 razy.

- * 20 dag wędzonego boczku
- * 5 dag szynki
- * litr zakwasu
- * 2 suszone grzybki
- * po 4 ziarna ziela angielskiego i pieprzu
- * liść laurowy
- * 2 jaja na twardo
- * 2 łyżki chrzanu (może być ze słoika)
- * cebula
- * gęsta śmietana
- * 4 ząbki czosnku
- * łyżka majeranku
- * sól

Boczek zalać wodą, dodać przyprawy oraz grzybki. Cebulę opiec i wrzucić do zupy. Gdy boczek będzie miękki, wyjąć go i pokroić w kostkę, tak samo pokroić szynkę. Wyjąć cebulę. Wlać żurek, włożyć czosnek, chrzan i gotować razem ok. 10 min. Pod koniec wsypać majeranek i dodać boczek oraz szynkę. Zaprawić śmietaną. Przed podaniem do każdej porcji włożyć po 1/2 jajka.

Nadesłał: Murator <>