

---

# Żurek na boczku

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 2881 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 <>