
Żurek

Dodano: 2009-04-02 07:28:05

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1303 razy.

Żurek jest prawdziwym staropolskim daniem, a przepisów na jego wykonanie jest bardzo dużo. Tradycyjnie jadano go w okresie poprzedzającym Wielkanoc (żur postny), ale również serwowano na świąteczne śniadanie lub obiad, tyle że wtedy był znacznie „treściwszy”.

Podstawę żurku stanowi zakwas. Można go kupić , ale najlepiej smakuje własnej roboty. Jego wykonanie jest bardzo proste. Do kamiennego naczynia wsypujemy 2 szklanki żytniej lub razowej mąki i zalewamy ją gorącą, przegotowaną wodą, tak by uzyskać konsystencję rzadkiego ciasta. Następnie wlewamy litr letniej wody, wkładamy skórkę razowego chleba oraz 4-6 ząbków czosnku. Naczynie zakrywamy gazą i stawiamy w ciepłym miejscu na 3-4 dni. Po tym czasie zakwas jest już gotowy. Proporcje, zależnie od potrzeb, można oczywiście zwielokrotnić .

Nadesłał: Murator <>