
Żurek

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

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1256 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 <>