

Żurek Wielkanocny z jajkiem i białą kielbasą

Czas przygotowania:

ok 60 min

Dla ilu osób:

5+ os.

Poziom trudności:

Średni

bulion warzywny

1 litr

zakwas żytni do żurku

500 mililitrów

boczek wędzony

200 gramów

kielbasa biała

200 gramów

cebula

1 sztuka

czosnek

2 ząbki

grzyby suszone

kilka sztuk

chrzan

100 gramów

śmietanka 30%

2-3 łyżki

jajka

4-6 sztuk

sól, pieprz

do smaku

ziele angielskie

3 ziarna

liść laurowy

2 liście

majeranek

2 łyżki lub więcej

Żurek wielkanocny to tradycyjna zupa świąteczna. Mamy przepisy na inne polskie potrawy na Wielkanoc:

[zupa chrzanowa](#)

1. Przepis na zakwas:

Do kamiennego naczynia wsypać 2 szklanki mąki żytniej lub razowej, zalać gorącą wodą tak, aby uzyskać konsystencję rzadkiego ciasta. Następnie wlać litr letniej wody, dodać skórkę razowego chleba i 4-6 ząbków rozgniecionego czosnku. Naczynie przykryć gazą i pozostawić w ciepłym miejscu na 3-4 dni.

2. Przepis na żurek:

W garnku zagotować bulion z boczkiem, kiełbasą, czosnkiem, zrumienioną cebulą, umyтыми i namoczonymi suszonymi grzybami, liściem laurowym, zielem angielskim i lubczykiem. Po około 20 minutach wyjąć kiełbasę, wystudzić i pokroić w plastry. Następnie do żurku wlać zakwas, dodać chrzan i majeranek. Po zagotowaniu zupę zabielić śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem. Tak przygotowany żurek podawać z pokrojoną kiełbasą i częstkami ugotowanych na twardo jajek.