



Żurek

Żur - zupa przyrządzana na bazie mięsnego wywaru zagęszczanego zakwasem chlebowym, zwykle z mąki żytniej mająca charakterystyczny kwaśny smak. Specjalność regionalnej kuchni polskiej, białoruskiej, czeskiej i słowackiej. Przygotowana w połączeniu z wywarem z kości i jarzyn, z dodatkiem suszonych grzybów, albo też gotowana z kiełbasą, wędzonym boczkiem wieprzowym, żeberkami. Nazwa *żur* pochodzi od dawnego niemieckiego wyrazu *sūr*, dziś *sauer* – kwaśny. W Czechach zupa ta jest znana pod nazwą *kyselo* (czeskie słowo *kyselý* – kwaśny).



Składniki:

- 2 litry bulionu
- 500 ml zakwasu żytniego
- cztery białe kiełbasy (surowe)
- 200 g boczku
- 1 duża cebula
- 2 łyżeczki chrzanu
- 1 ząbek czosnku
- 3 łyżki śmietany 30% lub 36%

- suszony, starty majeranek
- sól i pieprz do smaku
- do podania ugotowane na twardo jajka

Sposób przygotowania:

1. Zaczynamy od pogrzenia bulionu.
2. Na patelni podsmażamy pokrojony w kosteczkę boczek, a kiedy zacznie się z niego wytapiać tłuszcz, dodajemy posiekaną w kostkę cebulę i smażymy na średnim ogniu, aż boczek i cebula ładnie się zrumienią.
3. Do gorącego bulionu dodajemy zawartość patelni, a także białą kiełbasę w całości i gotujemy wywar na małym ogniu przez ok. 30-40 minut do czasu, aż zyska wyraźny mięsny smak i aromat.
4. Do tak przygotowanej bazy dodajemy zakwas (dobrze rozmieszany). Na początek jedynie połowę, żeby żurek nie wyszedł zbyt kwaśny. W razie potrzeby dolewaj zakwas do uzyskania pożądanego smaku.
5. Następnie do garnka dodajemy rozgnieciony lekko ząbek czosnku, dwie małe łyżeczki chrzanu i przede wszystkim majeranek. Majeranek w ilości mniej więcej jednej łyżki stołowej w trakcie dodawania do zupy mocno rozcieram w dłoniach, dzięki czemu uwalnia się bardzo dużo aromatów. Majeranku w żurku nigdy za wiele.
6. Zupę gotujemy w ten sposób jeszcze przez kilka minut na niewielkim ogniu, a na sam koniec, już po zdjęciu garnka z ognia, dodajemy śmietanę. Pamiętaj o tym, że trzeba ją koniecznie zahartować kilkoma łyżkami gorącego żuru, a dopiero potem wlewać do garnka.
7. Przed podaniem kroimy kiełbasę w plasterki, a zupę doprawiam solą i pieprzem do smaku.

