



Żurek wielkanocny

Składniki

- 3 i 1/2 litra wody
- 300 g boczku wędzonego lub 500 g wędzonych kości wieprzowych lub żeberek
- włoszczyzna: 1 cebula, 1 marchewka, 1 pietruszka, 1/4 selera, kawałek pora
- przyprawy: 1 łyżeczka soli + 1/2 łyżeczki pieprzu, 2 liście laurowe, 4 ziele angielskie, 2 łyżki suszonego majeranku
- 500 g białej kiełbasy (surowej lub parzonej)
- 300 g kiełbasy wiejskiej
- 1/2 - 1 litr żurku gotowego z butelki*
- 250 g śmietany
- 1 - 2 łyżeczki tartego chrzanu

Przygotowanie

- Do dużego garnka wlewam wodę, dodaję pokrojone na 2 kawałki boczek lub opłukane kości lub żeberka. Stawiam na gazie i zagotowuję.
- W międzyczasie obieram marchewkę, pietruszkę i selera. Wkładam do zagotowanego wywaru, dodaję umytą cebulę i pora.
- Sole, dodaję liście laurowe i ziele angielskie. Przykrywam i gotuję przez ok. 1 godzinę.
- Dodaję ponakłowaną w kilku miejscach białą kiełbasę i gotuję na małym ogniu przez ok. 15 minut pod przykryciem.
- Dodaję kiełbasę wiejską i gotuję przez 10 minut.
- Dodaję majeranek oraz żurek (zawartość 1 butelki). Gotuję na małym ogniu przez ok. 10 minut.
- Odstawiam z ognia i po przestudzeniu zaprawiam śmietaną.
-

