



## Zakwas na Żurek

### Składniki:

1 l. wody, mąka żytnia, 2 ząbki czosnku, 1 liść laurowy, 3 ziarenka ziela angielskiego, szczypta soli

Zakwas przygotować wcześniej. Do słoika wsypać mąkę żytnią następnie dodać czosnek, liście laurowe, ziele angielskie oraz sól. Całość zalać wodą, następnie przykryć gazą lub bawełnianą ściereczką. Odstawić w zacienione miejsce o temperaturze pokojowej na 4-5 dni, aż pojawi się kwaśny zapach oraz smak. Codziennie przemieszać zakwas, aby składniki się dobrze połączyły.

## Żurek z białą kielbasą.

### Składniki:

Włoszczyzna ( marchew, pietruszka, por, seler) cebula, czosnek, suszone borowiki, szczypta soli, pieprzu, 3 ziarenka ziela angielskiego, 1 liść laurowy, majeranek, 1,5 litra wody, biała kielbasa, jajka

Do większego garnka włożyć obrane i opłukane warzywa z włoszczyzny ( marchew, pietruszka, por, seler) oraz obraną cebulę, czosnek, suszonego borowika i przyprawy tj. sól, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy i majeranek. Wlać 1,5 litra zimnej wody i zagotować. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień, przykryć nakrywką i gotować przez około 40 minut do uzyskania miękkich warzyw. Dodać opłukaną białą kielbasę i gotować na małym ogniu przez około 15 minut. Zupę przecedzić przez sitko

do czystego garnka i dodać zakwas. Następnie co chwilę mieszając zagotować zupę ponownie. Gotować na małym ogniu przez 1-2 minuty. Podawać z pokrojoną białą kielbasą, ugotowanym

jajkiem

i suszonym majerankiem.