Żurek

data aktualizacji: 2020.11.24 autor: Redakcja

Składniki:

- 50 dkg kości wędzonych albo żeberek
- 0,5 l zakwasu żytniego*
- 1 laska kiełbasy np. podwawelskiej
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 1/2 łyżeczki tartego chrzanu
- 1/2 szklanki śmietany 30 % albo 18%
- jajka ugotowane na twardo
- majeranek, sól, pieprz
- 2 liście laurowe
- 5 ziarenek ziela angielskiego

Sposób przygotowania:

Kości ugotować w 1,5 l wody z dodatkiem liści laurowych i ziela angielskiego. Ugotowane wyciągnąć z wywaru.
Kiełbasę pokroić w plasterki i usmażyć na patelni razem z cebulą pokrojoną w piórka.
Dodać do wywaru z kości.
Wlać zakwas i wymieszać. Dodać posiekany w plasterki czosnek, chrzan. Chwilę jeszcze wszystko gotować.
Wyłączyć ogień i wlać śmietankę. Dodać łyżkę płaską majeranku, przyprawić do smaku solą i pieprzem.
Z kości oskubać mięso i dodać do żurku.
Odstawić żurek na 15 minut i po tym czasie nalewać do talerzy. Do każdego talerza dodać jajko ugotowane na twardo.

*** przepis na domowy zakwas**

- dwie kromki razowego chleba
- 3 łyżki żytniej mąki
- 5 liści laurowych
- 5-6 kulek ziela angielskiego
- 3-4 ząbki czosnku
- przegotowana letnia woda
- słoik 0,9 l

Zrobić tęgi zakwas. Ma być wyczuwalny mocno czosnek, ziele i liść laurowy. Do słoika wrzucić wcześniej ususzony chleb razowy. Dodać 2-3 łyżki mąki razowej, 3-4 większe ząbki czosnku. Rozgnieść go delikatnie nożem. Dodać kilka ziaren ziela angielskiego i liście laurowe. Zalać wszystko przegotowaną letnią wodą. Przykryć gazikiem i odstawić na kilka dni. Przez ten czas lekko przemieszać, żeby nie zebrała się na górze pleśń.

Pierwszym znakiem, że zakwas zaczyna pracować jest to, że składniki opadają na dno. Kiedy zakwas przestaje pracować przelać go przez sito. W lodówce można przechowywać do dwóch tygodni.

Źródło: https://eglos.pl/aktualnosci/item/37481-zurek