

Żurek w chlebie

Co kupić?

Wywar

- 2 marchewki
- 2 korzenie pietruszki
- 1 cebula
- 1 por
- 1.5l wody
- 0.5 selera

Dodatkowo

- 4 białe kiełbasy
- 4 suszone grzyby
- 5 ziemniaków
- 6 jajek ugotowanych na twardo
- 2 łyżeczki chrzanu
- 1 łyżeczka majeranku
- 4 małe okrągłe chleby
- sól, pieprz
- 2 szklanki zakwasu (zależy od jego mocy i indywidualnych preferencji)

Jak przygotować?

1. Umyte, obrane warzywa zalej wodą i gotuj pod przykryciem.
2. Po 40 minutach wyciągnij warzywa, dodaj pokrojone grzyby, ziemniaki, kiełbasę i majeranek, gotuj około 20 minut.
3. Po tym czasie wyciągnij kiełbasę, dodaj przecedzony zakwas, zagotuj, dopraw do smaku chrzanem i majerankiem.

ANIA STARMACH

4. Chlebki wydrąż, możesz lekko podpiec w piekarniku.
5. Chlebki napelnij żurkiem, podawaj z jajkiem na twardo i kawałkami kiełbasy.