

Żur na zakwasie

Składniki

- 3 marchewki
- 1 pietruszka
- 1/4 dużego selera
- 1 por
- 5 liści laurowych
- 5-8 ziaren ziela angielskiego
- 5 ząbków czosnku
- 6-8 grzybów suszonych
- 4l wody
- 1l zakwasu
- 2-3 gałązki majeranku
- 5 jajek
- 1 kg białej kiełbasy

Przygotowanie

Wszystkie warzywa myjemy i obieramy, wkładamy do garnka, dorzucamy liście laurowe, ziele i umyte grzyby, wlewamy wodę, doprawiamy solą i nastawiamy wywar. Pod koniec gotowania dodajemy wyciśnięty czosnek oraz pieprz do smaku. Gdy wywar jest już gotowy, dodajemy zakwas, dokładnie mieszamy i doprowadzamy do wrzenia. Przelewamy do wazy i posypujemy majerankiem. W wazie czeka ugotowane jajko i ewentualnie biała podsmażona kiełbasa.

Opis

Przepis z książki „Slow Life z widokiem na Śnieżkę, czyli Polna Zdrój”.

Lista zakupów

[Żur staropolski Vitapol](#)

[Gramatura: 500 g](#)

[Cena 4,70 zł](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Kiełbasa biała wiankowa parzona Tradycyjne Jadło](#)

[Gramatura: na kg](#)

[Cena 4,59 zł / 100g](#)

[IDŹ DO SKLEPU](#)

[Podgrzybek suszony bio Runoland](#)

[Gramatura: 20g](#)

[Cena 10,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU

[Jaja kurze 10 szt. bio Organic Farma Zdrowia](#)

[Gramatura: 10szt.](#)

[Cena 12,99 zł](#)

IDŹ DO SKLEPU