

Przepis na:

Żurek Staropolski

SKŁADNIKI:

Zakwas:

- 200 g mąki żytniej
- 600 ml wody
- skórka razowego chleba
- 2 ząbki czosnku

Bulion:

- 400 g włoszczyzny
- majeranek, natka pietruszki, sól, pieprz, liście laurowe, ziele angielski

Żurek:

- suszone grzyby
- 2 szt. cebuli
- 2 ząbki czosnku
- 200 g boczku wędzonego
- 200 g białej kiełbasy
- 6 łyżek śmietanki 18%
- 4 jajka

Dodatkowo:

- chleb do żurku

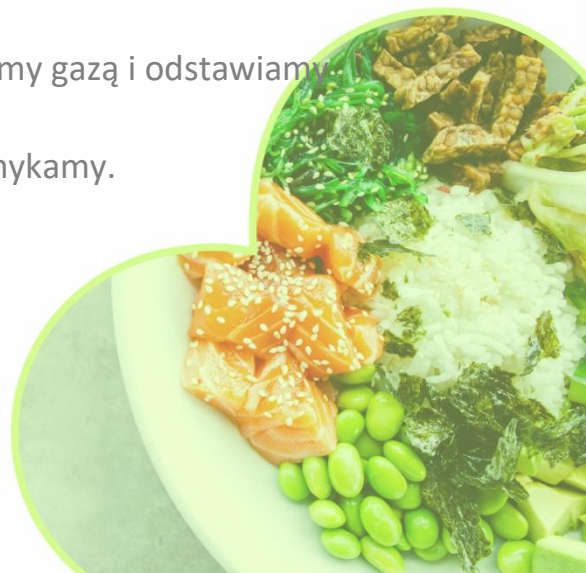
SPOSÓB WYKONANIA:

ZAKWAS

1. W pierwszej kolejności przygotowujemy zakwas najlepiej zrobić to 3 dni wcześniej niż planujemy przygotować zupę – szklankę mąki żytniej zalewamy szklanką gorącej wody.
2. Studzimy, dolewamy 2 szklanki ciepłej wody i dodajemy skórkę z razowego chleba oraz 2 ząbki czosnku.
3. Mieszmamy i przelewamy do dużego słoja, przykrywamy gazą i odstawiamy na ok 3 dni w ciepłe i ciemne miejsce.
4. Przelewamy do wyparzonych butelek i szczelnie zamykamy.
5. Przechowujemy do 2 tygodniu w lodówce.

ŻUREK

6. Włoszczyznę obieramy, myjemy i kroimy.
7. Grzyby moczymy, osuszamy i kroimy w paski.
8. Następnie obieramy i kroimy cebulę i czosnek.
9. Kroimy boczek i kiełbasę.
10. Gotujemy jajka na twardo.



11. Włoszczyznę zalewamy zimną wodą, dodajemy grzyby oraz przyprawy.
12. Gotujemy je pod przykryciem ok. 40 minut. A następnie przecedzamy.
13. Boczek i kielbasę podsmażamy na tłuszczu z dodatkiem cebuli.
14. Dodajemy do wywaru i gotujemy przez ok. 10 minut.
15. Dodajemy ok 0,5 litra zakwasu.
16. Do całości dodajemy czosnek.
17. Gotujemy dodatkowe 10 minut.
18. Na koniec dodajemy śmietanę zahartowaną z łyżką zupy – do szklanki wlewamy gorący bulion, dodajemy śmietanę, mieszamy i wlewamy do garnka z resztą zupy.
19. Przygotowujemy chlebki na żurek.
20. Kroimy z wierzchu, aby powstał kapelusz.
21. Głębszą część chleba wydrążamy, smarujemy masłem i zapiekamy przez 10 minut w temperaturze 180°C.
22. W tym czasie obieramy jajka i kroimy na połówki.
23. Przelewamy gotowy żurek do chleba.
24. Dodajemy połówki jajek.
25. Dekorujemy natką pietruszki.

