

ΣΟΥΠΑ ΤΣΟΥΡΕΚ

ZUR or ZUREK SOUP



Υλικά

Για το προζύμι

- 1.2 κούπα αλεύρι σικάλεως
- κόρα από μια φέτα ψωμί ολικής
- 2 σκελίδες σκόρδου
- 2 φύλλα δάφνης
- 1 κούπα νερό (χλιαρό)

Για τη σούπα

- 2 άσπρα λουκάνικα
- το προζύμι
- μισό ματσάκι μαϊντανός
- 1 κρεμμύδι (μέτριο)
- 3 πατάτες
- 3 κουτάλια κρέμα ξινή (18% λιπαρά)
- 1 κουταλάκι μαντζουράνα
- αλάτι, πιπέρι
- βραστά αυγά, σφικτά (για το σερβίρισμα)

Εκτέλεση

Για το προζύμι

1. Στο αλεύρι προσθέτουμε το σκόρδο και το χλιαρό νερό. Ανακατεύουμε και προσθέτουμε όσο νερό χρειάζεται μέχρι να δημιουργηθεί ένα μίγμα παχύρευστο. Αφήνουμε σε ζεστό για 4-5 μέρες. Η ζύμη αποκτάει μια υπόξινη οσμή η οποία φεύγει κατά το ψήσιμο. Το προζύμι διατηρείται σε γυάλινα σκεύη μέχρι και ένα μήνα.

Για τη σούπα

1. Ρίχνουμε το προζύμι σε πυρίμαχο σκεύος, προσθέτουμε λίγο νερό ή ζυμό κρέατος και το βάζουμε στη φωτιά.
2. Αφού βράσει, προσθέτουμε τα φύλλα δάφνης, τα μυρωδικά και τα λουκάνικα (σε κύβους).
3. Σε άλλο σκεύος βράζουμε τις πατάτες.
4. Μαγειρεύουμε μέχρι η σούπα να δέσει. Προσθέτουμε αλάτι και πιπέρι. Μαγειρεύουμε για δύο λεπτά ακόμη. Αποσύρουμε από τη φωτιά προσθέτουμε την κρέμα (ξινή), τα αυγά και τις πατάτες. Ανακατεύουμε απαλά. Σερβίρεται ζεστό.

Σημείωση

Το πιάτο αυτό είναι παραδοσιακό της Πολωνικής κουζίνας. Η γεύση του προέρχεται από την ζύμωση που γίνεται όταν αναμιχθεί το ψωμί με το αλεύρι. Πολλές οικογένειες σερβίρουν τη σούπα αυτή στο τραπέζι του Πάσχα. Η σούπα αυτή σερβίρεται επίσης και μέσα σε μια βαθειά φραντζόλα (όπως η φωτογραφία). Στη σούπα αυτή προσθέτουν τα βραστά αυγά και το ωμό λουκάνικο, επίσης καπνιστό μπέικον ή κάποια παντσέτα. Συνοδεύεται πάντα με ψωμί και αποτελεί παραδοσιακό και πολύ αγαπητό φαγητό στη χώρα αυτή.