

Zuppa Zur o zurek

Zur or zurek soup



Ingredienti

Lievito:

mezza tazza di farina di segale

Crosta di una fetta di pane integrale (non obbligatoria)

2 spicchi d'aglio schiacciati

2 foglie di alloro

1 tazza di acqua

Zuppa:

2 salsicce bianche

Lievito naturale precedentemente realizzato

Metà mazzetto di prezzemolo

1 cipolla di medie dimensioni

3 patate

3 cucchiari di panna acida densa (18 % di grassi)

1 cucchiaino di maggiorana

sale, pepe

quando è pronto per servire le uova sode.

Preparazione

Lievito Naturale:

1. Versate la farina di segale in una pentola di terracotta o in un contenitore, aggiungere l'aglio pressato e versare l'acqua calda, ma non bollente . Mescolare con abbastanza acqua in modo che si formi un composto denso, e poi lasciare per circa 4-5 giorni in un luogo caldo e soleggiato . Trascorso questo tempo avrà un caratteristico odore acre lievito naturale (non preoccupatevi - scompare durante

la cottura). Il lievito naturale può essere versato in vasetti o bottiglie e conservato anche un mese .

La zuppa :

Versate la vostra pasta madre in una pentola capiente , aggiungere un po' d'acqua o brodo, ottenendo un composto adeguatamente acidulo (secondo il vostro gusto). Portare a bollitura.

1. Dopo la bollitura aggiungere le foglie di alloro, tutte le spezie, il ginepro, le salsicce tagliate a dadini.
2. Nel frattempo lessare le patate separatamente - altrimenti diventano dure e assumono un cattivo sapore.
3. Cuocere fino a quando la zuppa acquista un intenso aroma di carne ed erbe aromatiche. Aggiungere sale, pepe e altri condimenti a piacere . Cucere ancora un po' e spegnere il fuoco. A fine cottura aggiungere la panna acida, le uova e le patate bollite. Mescolare. Servire caldo!

Note

Zurek o zur è una zuppa tradizionale polacca. Il sapore di questa zuppa polacca è dato dalla cosiddetta lievitazione acida, proveniente dalla fermentazione di farina di segale e crosta di pane. In molte case polacche la zuppa Zurek è un alimento tradizionale mangiato durante le vacanze di Pasqua. Spesso la zuppa zurek polacca è servita in una pagnotta scavata. Ingredienti obbligatori per la zuppa zurek sono le uova sode e una salsiccia polacca. Pancetta affumicata o costolette sono un'altra aggiunta tipica. Questo grande Minestra polacca è spesso mangiata con un po' di pane.