

## Żurek



### Składniki

#### zakwas:

- pół szklanki mąki żytniej
- skórki z plasterka chleba razowego (nie obowiązkowe)
- 2 ząbki czosnku - rozniecione
- 2 liście laurowe
- 1 szklanka wody

#### zupa:

- 2 białe kiełbasy
- wcześniej wykonany zakwas
- połowa małej pietruszki
- 1 średniej wielkości cebula
- 3 ziemniaki
- 3 łyżki gęstej śmietany (18% tłuszczu)
- majeranek,
- sól, pieprz
- jajka na twardo, gdy gotowe do podania

### Przygotowanie

#### Zakwas:

1. Wsypać mąkę żytnią do kubka lub garnuszka, dodać wyciśnięty czosnek i zalać ciepłą, ale nie gorącą wodą. Wymieszać z dostateczną ilością wody a następnie pozostawić na około 4-5 dni w ciepłym i słonecznym miejscu. Po tym czasie będzie miało charakterystyczny kwaśny zapach zakwasu (nie martw się - znika w trakcie gotowania). Zakwas można wlać do słoików lub butelek i przechowywano nawet kilka miesięcy.

#### Zupa:

Wlać zakwas do dużego garnka, dodać trochę wody lub bulionu, tak aby był odpowiednio kwaśny (w zależności od smaku). Ugotować.

1. Po wrzeniu, dodać liście, wszystkie przyprawy, jałowiec oraz pokrojoną w kostkę kiełbasę.

2 W międzyczasie ugotować ziemniaki osobno - inaczej, stają się twarde i są niesmaczne.

3. Gotować tak długo, aż zupa przejdzie intensywnym aromatem mięs i ziół. Dodaj sól, pieprz i inne przyprawy do smaku. Gotować jeszcze chwilę, a następnie wyłączyć. Na koniec dodać śmietanę, jajka i gotowane ziemniaki. Wymieszać. Podawać na gorąco!

### **Notes:**

Żurek lub Żur jest bardzo tradycyjną polską zupą. Smak tej zupy pochodzi od polskiego tzw. zakwasu, pochodzącego z fermentacji mąki żytniej i skórki chleba. W wielu polskich domach Żurek zupa jest tradycyjną potrawą podawaną w czasie Świąt Wielkanocnych. Często polska zupa Żurek jest podawana w specjalnym wydrążonym bochenku chleba. Obowiązkowe dodatki do zupy Żurek są jajka na twardo i swoista polska kiełbasa surowa. Boczek wędzony lub żeberka są kolejnym popularnym dodatkiem. Ta wielka polska zupa jest często spożywane z chlebem lub bułkami.