fundacja pomocy psychologicznej

Przepis był dla Ciebie pomocny?

Podziękuj i przekaż darowiznę na naszą fundację!
Pomóż nam wspierać osoby w kryzysie psychicznym.

FundacjaPsychologiczna.pl

Żurek na białej kiełbasie bez cukru - przepis

Kwaśność żurku zależy od zakwasu, dlatego nie wlewa się go bez próbowania. W tej wersji aromat wywaru wzmacniają wędzone żeberka i prażony czosnek.

Porcje: 4 porcje

Składniki

Zupa

- 1,5 l bulionu mięsnego
- 400 g wędzonych żeberek
- 500 g surowej białej kiełbasy
- około 250-500 ml zakwasu na żurek
- 1-2 łyżeczki suszonego majeranku
- 1 ząbek czosnku
- 6 łyżek śmietanki 18% lub 30% do zup
- sól i pieprz do smaku

Do podania

- ugotowane jajka
- pieczywo

Przygotowanie krok po kroku

1. Zagotuj bulion z żeberkami podzielonymi na 2-3 części. Gotuj około 20 minut.
2. Dodaj surową białą kiełbasę i gotuj łagodnie około 20 minut, do ugotowania.
3. Stopniowo dolewaj zakwas, próbując kwaśności, i gotuj około 10 minut. Dodaj majeranek. W tym czasie praż nieobrany czosnek na małej patelni około 10 minut, lekko rozgnieć i dodaj do zupy.
4. Zdejmij z ognia, wmieszaj śmietankę i w razie potrzeby dopraw solą oraz pieprzem.
5. Wyjmij kiełbasę, pokrój w plasterki i włóż z powrotem.
6. Podawaj z ugotowanym jajkiem i pieczywem.

Uwagi

Uwaga: Sprawdź skład zakwasu, bulionu, wędzonki, kiełbasy i pieczywa: wybieraj produkty bez dodatku cukru.

Źródło przepisu: https://www.kwestiasmaku.com/kuchnia_polska/wielkanoc/zurek_na_zakwasie/przepis.html