




Żurek z wędliną i jajkami

 Renixx

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 1 porcja

Składniki:

wywar mięsny - 1 litr
zakwas na żur - 2 szklanka
chrzan tarty - 1 łyżka
czosnek - 2 ząbek
grzyby suszone - 2 szt.
cebula mała - 1 szt.
liść laurowy - 1 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
majeranek suszony - 1 łyżka
śmietanka 30% - 2-3 łyżka

olej - 1 łyżka
sól, pieprz - - do smaku
Dodatki: -
szynka wieprzowa - 4-6 plaster
jajka - 4-6 szt.
kielbasa - 15-20 dag
olej - 1 łyżka
natka pietruszki siekana - - trochę
sól - - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby umyć i zamoczyć na 2-3 godziny. Na oleju podsmażyć posiekany czosnek wraz z cebulą. Do garnka wlać wywar mięsny, dodać liście laurowe, angielskie ziele, cebulę i grzyby gotować około 15 minut. Następnie wlać zakwas, dodać starty chrzan i majeranek, zagotować. Zabielić śmietaną, doprawić do smaku solą i pieprzem.

KROK 2: Wgłębienia w formie muffinkowej posmarować olejem za pomocą pędzelka. Włożyć 1 duży lub 2 mniejsze plasterki szynki.

KROK 3: Kielbasę obrać z otoczki, pokroić, włożyć do foremek z szynką.

KROK 4: Do przygotowanych foremek z wędliną wbić po całym jajku, lekko posolić. Zapiekać przez 12-15 minut w piekarniku nagrzanym do 190 °C. Podawać z gorącym żurkiem, posypane posiekaną zieleniną.