




## Kiszzenie żurku

 Bożena1960

Polecane na: [przetwory](#), [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

mąka żytnia - 1 szklanka  
ząbki czosnku - - kilka  
liść laurowy - - 1 szt.

ziele angielskie ziarenka - - kilka  
chleb razowy ze skórką - 1/2 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Do kamiennego garnka, lub szklanego słoja wsypać mąkę, wymieszać z taką ilością gorącej wody, aby powstała zawiesina o konsystencji ciasta naleśnikowego. Dodać pokrojony czosnek liść laurowy, ziele angielskie. Po ostygnięciu przelać do większego słoja, dolać 4 szklanki przegotowanej wody, włożyć chleb. Słoik zakręcić i odstawić w ciepłe miejsce. Po trzech czterech dniach zakwas nadaje się do użycia.