Wegetariański bezglutenowy żurek

Magdalena Nagler - foodmania

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

25 min

6 porcji

Składniki:

- żurek jaglany bezglutenowy - 2 opakowanie
- ziemniaki (małe) - 12 szt.
- jajka - 6 szt.
- biała fasola (ugotowana lub konserwowa) - 240 g
- czoosnek - 3 ząbek
- olej - 1 łyżeczka
- natka pietruszki - trochę trochę
- sól - 1 łyżeczka
- pieprz - 1/2 łyżeczka
- majeranek - 1 łyżeczka

Dodatkowe info:

Wegetariańska i bezglutenowa wersja żurku dla wymagających :)

Sposób przygotowania:

KROK 1: Osobno należy ugotować ziemniaki (mogą być w mundurkach) w osolonej wodzie ok 20 minut. Odcedzić, pokroić na mniejsze kawałki.
Jaja ugotować lekko twarde ok 5 minut od momentu zagotowania. Obrać ze skorupki, przekroić na pół.
Fasolkę ze słoiczka wystarczy przepłukać na sicie i odsączyć. Fasolę (suche ziarna), namoczyć na ok. 12 godz. następnie ugotować w świeżej wodzie, pod koniec gotowania posolić.

KROK 2: W garnku podgrzej olej, a następnie podsmaż na nim lekko rozgnieciony czosnek. Dodaj koncentrat żurku, wodę (1 litr), całość przypraw i zagotuj.

KROK 3: Gotowy żurek podawaj z ziemniakami, fasolą, ugotowanym jajkiem oraz natką pietruszki.