Żur na żeberkach, boczku wędzonym z grzybami

Bożena1960

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

70 min

5 porcji

Składniki:

- cebula - 1 szt.
- podgrzybki - 300 g
- kiełbasa śląska lub czosnkowa - 2 szt.
- olej do smażenia - 3 łyżka
- bulion mięsny - 2 litr
- ząbki czosnku - 3 ząbek
- liście laurowe - 2 szt.
- ziarenka ziela angielskiego - 4 szt.
- majeranek - 2 łyżka
- sól i pieprz - do smaku
- żurek ukiszony - 500 ml
- dodatkowo; ziemniaki ugotowane - 2 kg

Sposób przygotowania:

KROK 1: Grzyby oczyścić pokroić w większe kawałki, a następnie podsmażyć razem z pokrojoną cebulą i pokrojoną w plasterki kiełbasą.
Całość dodać do ugotowanego wcześniej bulionu na żeberkach wieprzowych i boczku wędzonym doprowadzić do zagotowania i gotować na małym ogniu. Dodać liść laurowy, ziele angielskie, drobno pokrojone ząbki czosnku oraz przyprawy.
Gotować około 30 minut do po czym doprowadzić do wrzenia wlać żur i gotować jeszcze 10 minut. Zdjąć z ognia.

Żurek podawać z ugotowanymi, utłuczonymi ziemniakami.