Żurek cytrynowy

Barbara Mulik

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

45 min | łatwy | 6 porcji

Składniki:

- Woda - litr
- Kiełbasa biała surowa - kg
- Utarty czosnek - 1 łyżka
- Liść laurowy - 2 szt.
- Ziele angielskie - 5 szt.
- Majeranek - 2 łyżka
- Cytrynka (Succo di limone) - 3 łyżka
- Mąka żytnia razowa - 2 łyżka
- Śmietana 18% - 2 łyżka
- Marchewka - 1 szt.
- Seler - 1 kawałek
- Por - 8 cm
- Sól i pieprz -
- Jaja przepiórcze - 12 szt.

Dodatkowe info:

Żurek najlepiej smakuje ze świeżym pieczywem.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Warzywa dokładnie umyć,marchewkę i selera zetrzeć na tarce jarzynowej, por pokroić w drobne paseczki.

KROK 2: Do rondla wlać odmierzoną ilość wody, wrzucić kiełbasę, warzywa,przyprawy (sól i pieprz do smaku) i gotować do miękkości pod przykryciem.

KROK 3: Do ugotowanego wywaru dodajemy cytrynkę.

KROK 4: W kubeczku dokładnie wymieszać mąkę razową z niewielką ilością zimnej wody. Zawartość kubka wlać do wywaru jednocześnie dokładnie mieszając.

KROK 5: Śmietanę rozprowadzić ciepłym wywarem i wlać do rondla mieszając.

KROK 6: Do miseczki wkładamy pokrojoną w plasterki kiełbasę, oraz po trzy ugotowane jajka przepiórcze i zalewamy gorącym wywarem.

SMACZNEGO