Żurek gryczany z kiełbasą parzoną i jajkiem - bezglutenowy

Dorota Rozbicka

Polecane na: **jednogarnkowe, zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min

1 porcja

Składniki:

- zakwas na żurek bezglutenowy gryczany - 1 słoik
- kiełbasa biała parzona - 500 g
- ziemniaki - 500 g
- cebula - 1 szt.
- włoszczyzna - 1 opakowanie
- czosnek ząbki - 2 szt.
- liść laurowy - 2 szt.
- ziele angielskie - 5 szt.
- sól himalajska - do smaku
- pieprz - do smaku
- olej - 3 łyżka
- majeranek - do smaku
- jajka na twardo - 6 szt.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Cebulę obieramy, kroimy na pół i podsmażamy w garnku na oleju.
Warzywa obieramy, myjemy. Ziemniaki, marchew kroimy w kostkę i dodajemy do cebuli, przesmażamy minutę.
Zalewamy litrem wody, dodajemy pętka kiełbasy, seler, korzenie pietruszki, liście laurowe i ziele angielskie, sól, pieprz. Gotujemy aromatyczny wywar warzywny ok 30 min.

KROK 2: Do wywaru dodajemy też zakwas, czosnek przeciśnięty przez praskę, majeranek.
Zupę podgrzewamy, doprawiamy do smaku.
Porcje zupy podajemy z połówkami jajka ugotowanego na twardo i kiełbasa pokrojoną w plastry.