



## Żurek na kielbasie z jajem


 Mariola

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [arabska](#), [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 6 porcji

### Składniki:

kielbasa biała - 500 g

cebula - 1 szt.

czosnek - 4 ząbek

wywar - 2 litr

suszone grzyby (borowiki,  
podgrzybki ewentualnie shiitake) -

marchew - 1 szt.

pietruszką - 1 szt.

seler - - kawałek

liść laurowy - 3 szt.

ziele angielskie - 2 szt.

przyprawy do żurku - - 1 łyżeczka

majeranek - - trochę

ziemniaki - 1 kg

boczek pokrojony w drobną kostkę  
- 200 g

szalotka - 4 szt.

zakwas na żur - 500 ml

ugotowane jajka - 5 szt.

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kielbasę kroję na kawałki (ja obieram ze skórki, czyli flaka kielbaski) i podsmażam na oleju (sezamowym z prażonych nasion) z pokrojoną na bardzo drobno cebulką. Przekładam do garnka zalewam wodą lub rosółem. Dodaję przyprawy liść laurowy, ziele angielskie i dokładam pokrojone w kostkę warzywa: marchew, pietruszkę, selera, ząbki czosnku i namoczone wcześniej grzyby (jeśli są to shiitake, to wrzucam je pod koniec gotowania). Gotuję do miękkości kielbasy.

**KROK 2:** W osobnym garnku gotuję ziemniaki z odrobiną soli. A na patelni podsmażam boczek.

**KROK 3:** Jak już zupa będzie ugotowana dodaję do niej żur, wszystko mieszam i zagotowuję, dodaję przyprawy do żuru roztarte w dłoniach i jeszcze dodatkowo dosypuję majeranek, czasami w tym momencie doprawiam śmietaną słodką.

**KROK 4:** Na talerze wykładam ugotowane ziemniaki i podsmażony na patelni boczek (jedną łyżkę na

talerz). Zalewam żurem i posypuję zieleniną do wyboru: szczypiorkiem, koperkiem lub natką pietruszki.

Podaje z ugotowanym jajkiem.