




Żurek śląski

 tulipan

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 30 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

zakwas na żur - 2 szklanka

śłonina - 50 g

cebula - 2 szt.

sól - do smaku

pieprz - do smaku

majeranek - trochę

Sposób przygotowania:

KROK 1: Do wrzącej wody włożyć cebulę, zagotować, wlać kwas razem z mąką, aby odpowiednio zagęścić zupę. Śłoninę przesmażyć z cebulą, dodać przyprawy (majeranek, roztarty czosnek, sól, pieprz, ziele Ale można z jajkiem... właśnie ja dodałam z jajkiem).