# Żurek w chlebku

paulina2157

Polecane na: **jednogarnkowe**

Kuchnia (region): **polska**

## Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 6 porcji

## Składniki:

- chleb na zakwasie - 1 plaster
- mąka żytnia typ 2000 - 1 szklanka
- woda - 1 litr
- czosnek - 1 ząbek
- ziele angielskie - 3 szt.
- liść laurowy - 1 szt.
- biała surowa kiełbaska - 1/2 kg
- majeranek - do smaku
- cebula - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- podgardle wędzone - 20 dag
- jajka - 6 szt.
- chlebek do poddania żurku - 6 szt.

## Dodatkowe info:

Aby obejrzeć inne żurki przejdź tutaj:
http://gotujwstylueko.pl/przepisy/filtrowane/szukaj/%C5%BCurek

## Sposób przygotowania:

*KROK 1:* Przygotować zakwas: do słoika wlać wodę wymieszać z mąką, kromką chleba i przyprawami. Odstawić pod przykryciem ze ściereczki w ciepłe miejsce na 6-7 dni. Do przygotowania żurku potrzebujemy 0,5 litra zakwasu

Podgardle pokroić w kostkę podobnie cebulkę razem podsmażyć. Kiełbaskę włożyć do garnka i zalać wodą dodać podsmażone podgardle i cebulkę gotować około 20 minut. Wlać zakwas na żurek i gotować jeszcze 5 minut. Przyprawić do smaku solą pieprzem i majerankiem.

Kiełbaskę wyjąć z żurku i pokroić na plastry. Jajka ugotować na twardo obrać i pokroić w plastry. Żurek przelać do miseczek chlebkowych, włożyć plastry kiełbaski i jajka.