Żurek Wigilijny z grzybami

Wafelek2601

Polecane na: **zupa**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

90 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- marchew - 2 szt.
- seler - 1/2 szt.
- por - 1/2 szt.
- czosnek - 2 ząbek
- pietruszka - 1 szt.
- cebula - 1 szt.
- liść laurowy - 3 szt.
- ziele angielskie - 3 szt.
- pieprz w ziarnach - 5 szt.
- zakwas na żur - 1/2 litr
- podgrzybki - 60 dag
- ziemniaki - 6 szt.
- pieprz i sól - do smaku

Sposób przygotowania:

KROK 1: Marchewki, seler, pora, czosnek, pietruszkę i cebulkę obrać, umyć, zalać 1,5 - 2 litrami zimnej wody, dodać liście laurowe, ziela angielskie i pieprz w kulkach. Zagotować. Dodać podgrzybki (u mnie mrożone, ale mogą być świeże lub wymoczone wcześniej suszone grzyby) i gotować na wolnym ogniu pod przykryciem do miękkości. Na koniec zalać zakwasem i zagotować. Przyprawić do smaku solą i pieprzem. W osobnym naczyniu w osolonej wodzie ugotować ziemniaki. Ziemniaki rozdzielić do talerzy, zalać gorącym żurem.