




## Żurek z białą kielbasą


 Bożena1960

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 60 min

 5 porcji

### Składniki:

zakwasu na żur - 1/2 litr

biała gotowana kielbasa - 4 szt.

boczek wędzony - 150 g

marchewka, pietruszka korzeń po - 1 szt.

seler - 1 kawałek

liść laurowy - 2 szt.

ziele angielskie - 4 szt.

majeranek - 1,5 łyżeczka

ząbki czosnku - 3 szt.

sól i pieprz świeżo mielony - - do smaku

przyprawa w płynie - - do smaku

śmietana 30 % do zabielenia żurku - 30 ml

olej do smażenia - 50 ml

dodatkowo: jajka ugotowane na twardo - 4 szt.

### Dodatkowe info:

Żurek to jedna z ulubionych zup mojej rodziny. Żurek z dodatkiem białej kielbasy, boczku wędzonego oraz jarzyn. Smakuje wyśmienicie, a jeżeli chce się przekonać to ugotujcie. Polecam

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Kielbasę białą pokroić w kawałki, tak około 3 cm. Boczek pokroić w większą kostkę. Boczek i kielbasę podsmażyć na głębszej patelni z dodatkiem oleju.

**KROK 2:** Do garnka włożyć obrane, umyte warzywa, zalać 2 litrami wody. Dodać podsmażoną, wystudzoną zawartość patelni czyli kielbasę z boczkiem, dodać liście laurowe oraz ziele angielskie. Gotować około 40-50 minut na średnim ogniu.

**KROK 3:** Następnie przecedzić przez sitko do drugiego garnka i zalać zakwasem na żur, dodać obrany drobno posiekany czosnek, majeranek roztarty w dłoniach, (by wydobyć aromat majeranku) doprawić do smaku pieprzem i solą oraz przyprawą w płynie, wymieszać i doprowadzić do ponownego zagotowania mieszając co jakiś czas. Dodać zawartość sitka po przecedzeniu i na koniec

żurek zabielić śmietaną.

**KROK 4:** Podawać z połówkami ugotowanych jajek.