




Żurek z pieczenią z białej kiełbasy z jajkiem

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 75 min

 łatwy

 4 porcje

Składniki:

wywar z warzyw - 2 litr
liście laurowe - 2 szt.
ziele angielskie - 5 szt.
pieprz w ziarenkach - 5 szt.
żurek - 1 butelka
majeranek - 2 łyżeczka
jaja na twardo - 3 szt.

biała kiełabasa - 800 g
chrzan tarty świeży - 2 łyżeczka
czosnek - 3 ząbek
cebula - 1 szt.
prawdziwki suszone - 2 szt.
jogurt - 150 ml
kiełbasa - 300 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Ugotuj wywar z warzyw, dodaj przyprawy i kapelusze prawdziwków. Na oleju zeszklij cebulę pociętą w kosteczkę, przełóż do garnka. Na patelni podsmaż dobrej kiełbasy. Gotuj kilka minut. Wlej żurek i mieszaj aby nie porobiły się kluski, dodaj świeżo tarty chrzan, jogurt i mieszaj. Teraz dopraw solą jeśli tego wymaga i dopraw majerankiem.

Białą kiełbasę wyjmij z osłonki i wymieszaj razem. Do formy keksowej wysmarowanej olejem i oproszoną np. bułką tartą lub kaszą manną wyłóż połowę masy z białej kiełbasy. Na środek rozłóż 3 jaja gotowane na twardo i przykryj resztą masy z kiełbasy. Dociśnij, uformuj i piecz ok 55 minut w 180 stopniach. Wylej żur na talerze a na wierzch połóż pieczeń z białej kiełbasy.