





## Żurek z samopszy

 Anita Zegadło Od A do Z ugotujesz

Polecane na: [zupa](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 30 min

 4 porcje

### Składniki:

żurek z samopszy - 1 butelka  
bulion warzywny - 1 litr  
boczek w kostkach - 100 g  
cebula - 1 szt.  
czosnek - 2 ząbek  
liść laurowy - 1 szt.  
ziele angielskie - 3 szt.

sól i pieprz - - do smaku  
majeranek - 1 łyżeczka  
ziemniaki - 5 szt.  
jaja - 4 szt.  
olej rzepakowy - 1 łyżka  
chrzan lub więcej - 1 łyżeczka

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Cebulę i ziemniaki pokroić w kostkę. Na oleju zeszklić cebulę i czosnek, dodać boczek i ziemniaki. Wlać bulion, dodać przyprawy (oprócz majeranku) i gotować kilka minut. Zawartość butelki z żurem dobrze wymieszać i wlać do gotującej się zupy ciągle mieszając, dodać chrzan i roztarty w dłoniach majeranek. Doprawić solą i pieprzem. Wylać na talerze zupę i dodać jajko.