

ZAKWAS: 1l wody, nieduża skórka z chleba żytniego, 2 skórki z chleba razowego, łyżeczka kminku, 2-3 łyżki mąki żytniej, sól;
1 duża marchewka, 3 duże ziemniaki, 1 liść laurowy, 2 ziarenka ziela angielskiego, 1 cebula, 300 g kielbasy (najlepiej białej), 3-4 jajka ugotowane na twardo, łyżka szczypiorku, sól, pieprz

Do letniej wody wrzucić skórki czerstwego chleba oraz kminek. Postawić w ciepłym miejscu w kamiennym garnuszku na 4-5 dni, aby płyn lekko skwaśniał. Następnie do 1 l gotującej wody wlać 1/4 zakwasu i rozrobić w nim 2-3 pełne łyżki mąki żytniej, osolić do smaku, jeszcze raz zagotować.

Zagotować 1l wody, wrzucić oczyszczone i pokrojone w półplasterki marchewkę, ziemniaki i przyprawy. Gotować do miękkości warzyw. Cebulę obrać i pokroić w kostkę. Kielbasę pokroić w plasterki i podsmażyć, dorzucić cebulę i zeszklić. Do ugotowanych jarzyn wrzucić kielbasę z cebulą, wlać zakwas i 3-4 jajka ugotowane na twardo, pokrojone w ćwiartki. Całość posypać drobno pokrojonym szczypiorkiem.

Przepis własny