

## ŻUREK ROSOŁOWY

Wpisany przez Dana  
środa, 28 marca 2007 21:06 -

---

Ja robię żurek tak jak moja mama:

**3 kopiaste łyżki mąki na żurek (można kupić prawie wszędzie w Polsce),  
3-4 ząbki czosnku (przekroić na pół), skórka z chleba;**

Wsypać wszystko do naczynia (ja robię w glinianym) i zalać ok 0.5 l zimnej wody, może być z kranu. Pozostawić do zakiszenia na 4-5 dni, zależy od upodobania. Skórkę z chleba i czosnek wyrzucić, a resztę zamieszać i wlać do **rosołu**.

Zagotować. Podawać z

**jajkiem na twardo, (podsmażonymi) ziemniaczkami i kielbasą, posypać zieloną pietruszką.**

[Iwona Maszczyńska](#)