

## **ŻUREK SZYBKOCIOWY**

Wpisany przez Dana  
środa, 28 marca 2007 21:10 -

---

**3 kielbasy białe** gotuje do miękkości, z **liściem laurowym, 3 -5 ziarnami pieprzu i ziela angielskiego.**

Gdy kielbasa jest miękka (20 min) dodaję **czosnek** w plasterkach, **włoszczyznę w słupkach,**

pokrojone drobno

**ziemniaki**

, znowu gotuję 20 minut. Dodaję

**łyżkę stołową majeranku, gałkę muszkatołową**

i wlewam

**zakwas żurkowy w butelce**

. Wyjmuję kielbasy, kroję w półplasterki, wrzucam do zupy i zabelam ją piekielnie

**tłustą śmietaną (18 %)**

ukwaszoną i wymieszana

**z dwoma łyżkami mąki**

. Można dodać jeszcze zasmażkę z cebuli i kielbasy myśliwskiej. Doda to lekko brązowej barwy tej pysznej zupie.

**Przepis z sieci**