

ŻUREK SZYBKOŚCIOWY

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

. Wyjmuje kielbasy, kroję w półplasterki, wrzucam do zupy i zabiela 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