



Żurek na zakwasie

Tradycyjna wielkanocna zupa, która dzięki długiemu gotowaniu nabiera głębokiego smaku. Idealnie kwaśny, aromatyczny i treściwy – obowiązkowy na świątecznym stole

 Czas na High: 3-4H

 Czas na Low: 6-7H

 Ilość porcji: 6+

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- 1 l zakwasu na żurek
- 1,5 l bulionu warzywny lub na wędzonce
- 300 g białej kiełbasy
- 200 g boczku wędzonego
- 1 cebula
- 2 ząbki czosnku
- 2 liście laurowe
- 3 ziarenka ziela angielskiego
- sól, pieprz, majeranek do smaku



Wykonanie:

1. Boczek pokrój w kostkę i podsmaż na patelni. Dodaj pokrojoną cebulę i czosnek.
2. Przełóż boczek, cebulę i czosnek do wolnowaru.
3. Dodaj bulion, białą kiełbasę, liście laurowe i ziele angielskie. Gotuj 6-7 h na LOW.
4. Po tym czasie wyjmij kiełbasę, pokrój w plastry i wrzuć z powrotem.
5. Wlej zakwas, dopraw majerankiem, solą i pieprzem. Gotuj jeszcze 30 minut na HIGH.