

Żurek staropolski

Tradycyjna polska zupa, smak Świąt Wielkanocnych

 Czas na High: 4-5

 Ilość porcji: 6+

 Czas na Low: -

 Czas przygotowania: 30

Składniki

- 0,5 kg mięsa na rosół
- wędzone kości wieprzowe
- 1 marchewka
- 1 por
- ½ selera
- 2 średnie cebule
- 300 g kielbasy pokrojonej w kostkę
- kminek, majeranek, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie
- 2 ząbki czosnku
- 1 l zakwasu z mąki żytniej
- 1-2 łyżki gotowego chrzanu
- 50 g suszonych borowików
- Sól do smaku
-



Wykonanie:

Włóż do wolnowaru Crock-Pot mięso, warzywa, liść laurowy, kminek i ziele angielskie, zalej wodą i ugotuj wywar na poziomie HIGH około 4 godziny. Gdy będzie gotowy, wyjmij warzywa i wlej zakwas do żurku. Wywar dopraw czosnkiem, majerankiem, solą i chrzanem do smaku.

Gotuj na poziomie HIGH około 1/2 godziny, aż zupa będzie miała odpowiedni, intensywny smak. Gotowy żur podaj z białą kielbasą i pokrojonym jajkiem na twardo.