



Tekst i zdjęcie: **Poducha** - Srebrny Szef Kuchni (1860)

Żur żytni

Podawać z ziemniakami osypanymi zieleniną.

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- żur, 0.5 l
- kości wieprzowe, 25 dag
- posiekane grzyby, 1 dag
- śmietana, 1 szkl.
- włoszczyzna, 20 dag
- słonina, 5 dag

Sposób przygotowania:

Włoszczyznę, grzyby (i kości) umyć, oczyścić, opłukać, ugotować wywar, odcedzić, zagotować. Wlać żur do wrzącego wywaru, mieszając zagotować, dodać soli. Do wazy wlać surową śmietanę, dolać żur mieszając lub okrasić zupę stopioną słoniną.

