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.