



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

Żur zalewajka

A zalewaj panie, zalewaj...

☒ na Wielkanoc

Składniki:

- marchew, 2 szt.
- kiełbasa, 20 dag
- ziemniak, 50 dag
- słonina, 5 dag
- żur, 0.5 l
- cebula, 1 szt.
- pieprz, 1 szczypta
- sól, 1 szczypta

Sposób przygotowania:

Ugotować na wodzie drobno pokrajaną cebulą i kiełbasę. Włożyć obrane, pokrajane ziemniaki i marchew, ugotować je. Do zupy wlać żuru do smaku, zupę zagotować; posolić, dodać pieprzu kminku, okrasić zarumienioną słoniną. Podawać z chlebem.

